

'Sweet Chili Sauce'



- 7-10 frische Chilis
- 2 große Flaschentomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Pflse Vanillepulver
- 1/2 TL Kreuzer
- 1 Pflse Zimt
- 1 Eßl Balsamico
- 2 Eßl Apfel- oder Birchen-
dicksaft
- 1/2 TL Salz
- 2 Eßl Wermut

Zwiebel kleinschneiden und mit etwas Olivenöl leicht anschwitzen. Kreuzer und Zimt zugeben. Mit Wermut ablöschen. Tomaten in feine Würfel schneiden und dazugeben. Balsamico zugeben und Masse leicht einköcheln lassen. Jetzt die Mengenschütteln Chilischoten dazugeben und ein paar Minuten durchziehen lassen. Apfel- oder Birchendicksaft unterziehen, das Vanillepulver hinzugeben und die Sauce gut durchrühren. Am Schluß noch Geschwacke setzen. In ein Karmeldeglas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.