

# Kochen mit Klaus

## Klaus's Thai-Hot Chili Sauce (🌶️🌶️+)

### Zutaten: (Für 4 Gläser)

- 350 g rote Paprika, 350 g Chili-Mix, 60 g Knobizehen, 3 TL Salz,
- 500 g Zucker, 2 große reife Mango, 250 ml Essig, 1 l Wasser

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Grün entfernen. Paprika u. Chili mittel, Knobi fein würfeln. Mango entweder schälen u. klein würfeln oder die Igel-Variante verwenden. (Habe ich benutzt).



2. Wasser u. Essig in einen Topf geben, Paprika, Chili, Knobi u. Mango zugeben u. aufkochen, 20 Min. köcheln lassen. Masse mit einem Zauberstab pürieren, Zucker, Salz einrühren, nochmals pürieren u. 2-3 Std. unter Rühren köcheln lassen, bis die Konsistenz sämig ist.



3. Inzwischen Abfüllgläser mit kochendem Wasser desinfizieren. Eingekochte Masse in die Gläser füllen, verschließen u. auf den Deckel stellen. Nach 1 Tag umdrehen u. mind. 2 Wochen ziehen lassen.



### Tipp des Chaoten:

*Schmeckt saulecker z. B. zu Frühlingsrollen...!*

