

# Kochen mit Klaus

## Fondue-Dips - leicht gemacht:

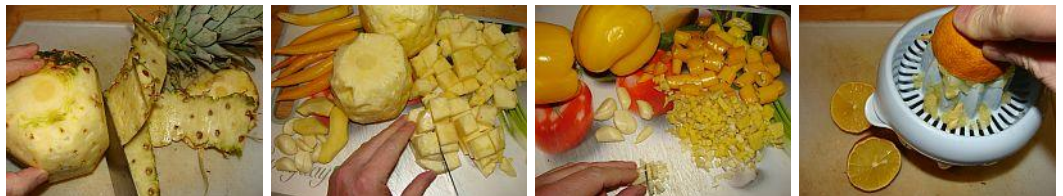
### Kokos-Ananas-Chilisoße (🌶️)

Zutaten: (Für 5 große u. 4 kleine Gläser)

- 3 reife Ananas, 1 Dose Ananasstücke, 10 gelbe Chili, 25 g Knob, 60 g Ingwer, 2 gelbe Paprika, 150 g Kokosflocken, Salz, 2 Zitronen, 250 g Zucker, 90 g Gelierzucker, 250 ml heller Balsamico, Wasser

#### Zubereitung:

1. Ananasschale großzügig entfernen, dann Frucht in Scheiben u. grobe Würfel schneiden. Gemüse putzen. Peperoni mit Kernen grob schneiden. Ingwer, Knob klein, Paprika grob würfeln. Zitronen auspressen, Saft auffangen u. Fruchtfleisch zum Saft geben.



2. Paprika, Chili, Ingwer, Knob, Essig, Zucker, Dosen-Ananas mit Saft, Zitronensaft, Essig mit 300 ml Wasser u. Kokosflocken in einen Topf geben, kurz durchrühren u. erhitzen. Etwas Salz zufügen. Ca. 30 Min. kochen dann pürieren. Unter Rühren ca. 45 Min. einköcheln lassen.



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



*Tipp des Chaoten: Hier zu Knuspergarnelen.*

*Auch lecker zum Grillen oder Raclette!*

