Sweet-Chili-Sauce selber machen

10 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

15 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 4 mittelgroße Gläser oder Flaschen

- 4 Chilischoten
- 1 EL Salz
- 350 ml Wasser
- 240 g Zucker
- 120 ml Reisessig
- 5 Knoblauchzehen
- 2 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Gib die Chilischoten mit den Knoblauchzehen, dem Salz, dem Wasser, dem Zucker und dem Reisessig in eine hohe Rührschüssel und püriere sie. (Thermomix 15 Sek. Stufe 6)
2. Gib die Chili-Mischung in einen kleinen Topf. Lass sie 3 Minuten köcheln. (Thermomix 100°C / Stufe 2 / 5 Min.)
3. Verrühre die Stärke mit 4 Esslöffel Wasser und rühre sie unter die Chili-Mischung. Lass sie köcheln bis sie eindickt. (Thermomix 100°C / Stufe 2 / 2Min.)
4. Fülle die Sweet Chili Sauce noch heiß in saubere Flaschen oder Gläser.