



Süße ChilisaUCE

250 ml

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Chilischoten
- 150 g Zucker
- 150 ml Reisessig
- 150 ml Geflügelfond
- 1 EL Ketchup
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange

Schalotte pellen und fein würfeln

Knoblauch pellen, den Keim entfernen und sehr fein würfeln

Von den Chilischoten den Stielansatz abschneiden; Schoten samt Kernen fein schneiden

Den Zucker in einem Topf bei mäßiger Hitze karamellisieren. Bevor der Zucker braun wird, Schalotten, Knoblauch und Chili zugeben. Umrühren und mit Reisessig und Fond ablöschen. Ketchup, Sternanis und Zimtstange zugeben und die Sauce bei mittlerer Hitze einkochen, bis sie beginnt, dickflüssig zu werden. Anis und Zimt herausnehmen, abkühlen lassen und in ein Glas mit Schraubdeckel füllen. Hält sich im Kühlschrank mindestens vier Wochen.