



Würzsauce

Hot Pepper Sauce

Menge für 3 Flaschen zu 0.5 lt

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 1 kg rote Peperoncini
- 8- 10 Knoblauchzehen
- 5 dl Apfelessig
- 1 EL Meersalz
- 1 EL Zucker
- 1 Nelke
- 2 Lorbeerblätter
- 1 MSP Pimentpfeffer, gemahlen

Zubereitung:

Vorbereitung: Die Flaschen gründlich spülen und in 80 Grad heissem Wasserbad bereitstellen.

Peperoncini Stiele entfernen, samt Samen, je nach Grösse in Streifen schneiden.

Peperoncini und sämtliche weiteren Beilagen Die Zutaten in einer weiten Pfanne 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Mit dem Mixer 2-3 Minuten fein pürieren.

Sauce nochmals aufkochen und siedendheiss in die Flaschen verteilen, sofort verschliessen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Statt in Flaschen abzufüllen kann die Sauce auch tiefgefroren werden.
