



Tillman's Rezept-Tipp

Sweet Chili Sauce

Zubereitung: Die gehackten Schoten mit dem Salz im Mörser zerquetschen. Den Zucker mit dem Reisessig und dem Wasser aufkochen und leicht sirupartig einkochen lassen.

In der Zwischenzeit den Knoblauch auf kleiner Hitze sanft anrösten und anschließend mit der Chilimasse unter den Sirup mixen. Auf Vorrat gekocht ist die Chilisauce in Schraubglas oder Flasche längere Zeit im Kühlschrank haltbar.

Zubereitungszeit: ca. 10
Minuten

**Zutaten: 5 Chilischoten, 1 TL
Meersalz (grobes), 10 EL
Reisessig, 10 EL Wasser, 10
EL Zucker, 5
Knoblauchzehen**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de