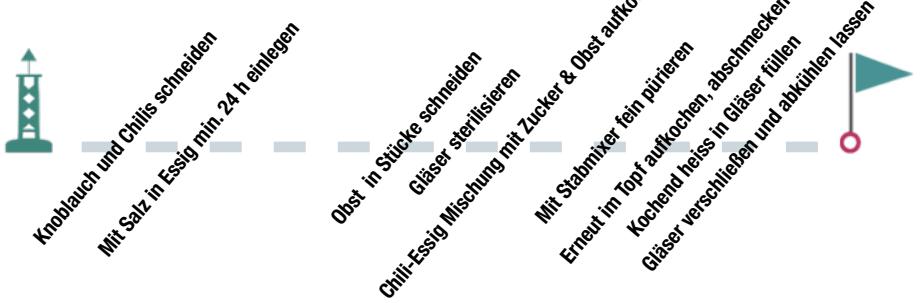




Streckenzeit: circa 30 min (ohne Fermentation)



Sri Racha Sauce, selbstgemacht, extra-scharf

Anmerkung: Sri Racha Sauce wird im Original mit roten Jalapeño-Chilis zubereitet und über mehrere Tage fermentiert. In diesem Rezept habe ich Habaneros verwendet, die den extremen Schärfegrad 10 haben. Um die Schärfe abzumildern, einfach Früchte nach Wahl mitkochen. Zusätzliche milde rote Chilis machen die Sauce leuchtend orange. Bei der Zubereitung bitte Gummihandschuhe tragen und nicht in die Augen fassen.

Zubereitung: Chilis waschen, Stiele entfernen und grob schneiden. Die Knoblauchzehen pellen und grob hacken. Chili und Knoblauch mit Salz in ein großes Glas geben, Essig darüber gießen, bis alles bedeckt ist. Das Glas locker verschließen, kühl stellen und über Nacht ziehen lassen. Jetzt startet die Fermentation, die Chilis werden weicher, der Knoblauch gibt sein Aroma ab.

Am nächsten Tag die Gläschchen und Deckel mit kochendem Wasser sterilisieren und auf sauberem Tuch abtrocknen lassen.

Birnen oder Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und das Obst in Stücke schneiden. Vom Palmzucker 2 EL Zucker abraspeln. Alles zusammen mit der Chili-Knoblauch-Essig-Mischung in einem Topf für circa 10 min köcheln lassen.

Sauce in einen Mixbecher umfüllen und mit dem Stabmixer zu einer Paste pürieren – achtet darauf, dass nichts ins Auge geht. Das Chili-Püree zurück in den Topf geben und wieder zum Köcheln bringen. Falls die Sauce noch zu zähflüssig ist, etwas Wasser oder Essig nachgießen – falls sie noch zu dünnflüssig ist, mit der aufgelösten Speisestärke binden. Vor dem Abfüllen nach Belieben noch mit Salz, Zucker oder Essig abschmecken. Wer mag, kann die Sauce durch ein feines Sieb drücken, um restliche Schalen zu entfernen.

Die Sauce kochend heiß in die Gläser füllen. Glasränder kontrollieren, bei Bedarf säubern und mit Deckel fest verschließen. Irgendwann klackt es beim Abkühlen, dann ist das Vakuum entstanden. Ungeöffnet und verschlossen bleibt die Sauce länger haltbar. (Ich habe noch nicht getestet wie lange.) Geöffnet bitte im Kühlschrank aufbewahren.

Werkzeuge: Gummihandschuhe, Stabmixer, Brett, großes Glas, Sieb, Topf und kleine Einmachgläser

Die Zutaten für 3-4 kleine Gläschchen

200 g frische gelbe Habaneros
50 g rote Thai-Chilis, alt. Rote Jalapeño oder milde Peperoni (für die Farbe)
2 säuerliche Äpfel
4-5 Knoblauchzehen
150 ml Reisessig oder Apfelessig 5%
2 gestrichene TL Meersalz
2 EL Palmzucker, alt. brauner Zucker
50-80 ml Wasser (je nach gewünschter Dicke der Sauce)
1 TL Speisestärke mit 1EL Wasser angerührt

Fruchtzutat nach Wahl und Geschmack:
Apfel, Birnen, Mango, Ananas, Paprika



 [Mehr Info hier:](#)

