



Streckenzeit: circa 30 min (ohne Pickle-Zeit)



Gelbe-Habanero Salsa mit Mango (spicy)

Anmerkung: Bei der Zubereitung bitte Gummihandschuhe tragen und nicht in die Augen fassen. Die Habaneros sind extrem scharf, deshalb vor der Zubereitung Kerne und weiße Scheidewände entfernen.

Zubereitung des Ansatzes: Küchenhandschuhe anziehen. Die Habaneros waschen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen und die Chilis kleinschneiden. Knoblauchzehen pellen und zerkleinern. Chilis, Knoblauch und Salz in ein sauberes Einwegglas geben. Essig darüber gießen, bis alles gut bedeckt ist. Glas verschließen und für 24 bis 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Glas ab und zu durchschütteln.

Fertigstellung der Sauce: Die Gläser mit kochendem Wasser sterilisieren und bereit halten. Den Palmzucker grob zerkleinern, die Mango schälen und würfeln. Den Chili-Ansatz aus dem Einmachglas zusammen mit den Mangowürfeln, dem Palmzucker und dem Wasser in einer Sauteuse für 10–15 Minuten aufkochen. Bio-Limette waschen und abreiben. Limettensaft auspressen und beiseite stellen. Die Schale einer halben Bio-Limette optional mitkochen. Chilis-Sud etwas abkühlen lassen, Limettenschale herausnehmen und in einem Mixer möglichst glatt pürieren. Danach das Püree durch ein feines Sieb streichen und erneut aufkochen. Bei schwacher Hitze für ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen und mit dem Limettensaft, eventuell noch etwas mehr Zucker oder Honig (auch Agavendicksaft) final abschmecken.

Abfüllen: Die Sauce heiß in die sterilisierten Gläser füllen. Ränder mit sauberem Küchenpapier abwischen. Gläser gut verschließen und abkühlen lassen. Da die Sauce kochend heiß abgefüllt wurde, ist das Risiko für Keime extrem gering. Achtet auf das typische Vakuum-Klick-Geräusch, wenn der Deckel sich beim Abkühlen nach innen wölbt. **Tipp:** Wer sicher gehen möchte, kann die Gläser anschließend noch richtig einkochen. Dazu einen größeren Topf ein paar Zentimeter hoch mit Wasser füllen, ein Handtuch auf den Boden legen, die Gläser daraufstellen und zugedeckt im Wasserbad für 15–20 Minuten bei 85 °C bis 90 °C pasteurisieren.

Werkzeuge: Einweg-Handschuhe, Messer, Brett, Sauteuse, Mixer, Sieb, Kochtopf und kleine Einweggläser oder kleine Fläschchen

Die Zutaten für 3-4 kleine Gläserchen

**Eine Handvoll gelbe Habaneros und
2 rote Chilis (optional, für die Farbe)
3–4 Knoblauchzehen
Weißweinessig, circa 200 ml
1–2 TL Meersalz**

**1 reife Mango, circa 200–300 g
1 Stück Palmzucker (circa 50 g) oder
anderer brauner Zucker
100–200 ml Wasser (nach Geschmack)
1 Bio-Limette (optional)**

Varianten: frische Ananas, Möhre, Zwiebel
mitkochen. **Weitere Gewürze:** Ingwer,
Kurkuma, Koriandersaat oder Kumin



Mehr Info gibt es hier.

