

## Sriracha-Soße

### Für 2 Portionen

1.5 kg Peperoni Mix	12 Knoblauchzehen	6 EL brauner Zucker
250 ml Essig	700 ml Wasser	Prise Salz

Von dem Peperoni Mix grüne Peperoni aussortieren und anderweitig verwenden. Peperoni waschen, Grün entfernen und samt Kernen in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken.

In einem hohen Gefäß Peperoni, Knoblauch, Rohrzucker, Essig und Wasser mit einem Pürierstab fein pürieren. Püree in einen Topf geben und auf niedriger Stufe unter ständigem Rühren 30 Min. köcheln lassen.

Selbstgemachte Sriracha-Soße mit Salz abschmecken und noch heiß in saubere Gläser abfüllen.

### **Tipp:**

Dazu passt zum Beispiel Soba-Nudeln mit Rindfleischstreifen und Brokkoli.

### **Info:**

Luftdicht verschlossen hält sich die selbstgemachte Sriracha-Sauce etwa 1 Jahr. Geöffnet sollte die Sriracha-Sauce im Kühlschrank aufbewahrt werden, wo sie noch etwa 2 Wochen haltbar ist.

NN am 04. Februar 2025