

Süße Chili-Soße

Für 2 Personen

1 EL Speiseöl	30 g Ingwer	3 Knoblauchzehen
4 rote Chilischoten (à ca. 20 g)	175 g reifes Mangofruchtfleisch	3 Kaffir-Limettenblätter
60 g brauner Zucker	2 EL Tomatenmark	25 ml weißer Essig
25 ml Limettensaft	1 TL Speisestärke	Salz

Ingwer und Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Chilis waschen, halbieren, entkernen und auch die weißen Trennwände entfernen, dann in feine Streifen schneiden. Ingwer, Knoblauch und Chilistreifen in eine Pfanne geben und bei milder Hitze 5-8 Minuten dünsten. Inzwischen das Mangofruchtfleisch pürieren, mit den restlichen Zutaten (Kaffir-Limettenblätter, brauner Zucker, Tomatenmark, Essig, Limettensaft) und etwas Salz in die Pfanne geben, 300 ml Wasser zugießen und 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Stärke in kaltem Wasser anrühren, zur Sauce geben, noch einmal aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Die Kaffir-Limettenblätter entfernen. Warm in eine saubere Flasche abfüllen und gut verschließen. Im Kühlschrank ist die Chilisauce etwa 3 Wochen haltbar.

Christian Henze am 22. Januar 2022