

Süße Chili-Soße

Für ca. 300 ml:

2 Knoblauchzehen	30 g frischer Ingwer	2 rote Pfefferschoten
2 grüne Pfefferschoten	2 El Öl	60 g brauner Zucker
2 El Tomatenmark	Salz	Pfeffer
5 Stiele Koriandergrün	60 ml Limettensaft	

Knoblauch fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Pfefferschoten putzen und in dünne Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Pfefferschoten darin andünsten. Zucker zugeben und schmelzen lassen. Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten. Mit 200 ml Wasser auffüllen und 5 Minuten offen kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 3–4 Minuten kochen. Inzwischen das Koriandergrün mit den zarten Stielen fein hacken. Limettensaft und Koriander zur Chilisauce geben und mit Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 11. 06. 2010