

Hot Sauce

Zu Gast: Melanie Raabe

Die wunderbare Melanie Raabe war zu Gast im Kochcast. Im Gepäck natürlich ihr neuestes Buch „Der längste Schlaf“. Dieses Buch möchten wir euch genauso ans Herz legen, wie überhaupt alle Bücher von Melanie Raabe. Melanie ist nicht ohne Grund eine der erfolgreichsten Autorinnen Deutschlands. Und sie liebt gutes Essen!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

3 -4 Chilis (Melanie nimmt gerne Habaneros, die sind allerdings ziemlich scharf) in kleinen Stücken

1 Mango (TK geht auch – dann natürlich vorher auftauen) oder eine halbe süße Ananas in Stücken

1 weiße Zwiebel in kleinen Stücken

Weißweinessig

1 TL Zucker

eine ordentliche Prise Salz

weitere Gewürze (z. B. karibisches „Allspice“) nach Geschmack

etwas Wasser

Zubereitung

1. Die Chilis mit allen anderen Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz Wasser zugeben. Sehr vorsichtig abschmecken und je nachdem noch Essig, Salz, Zucker und/oder Gewürze hinzufügen. Dann alles in einen kleinen Topf geben und ca. eine Viertelstunde köcheln lassen. Abkühlen lassen und in kleine Flaschen füllen.
 2. Wichtig: Sehr scharfe Chilis am besten nicht mit bloßen Händen, sondern mit Hilfe von Gummihandschuhen verarbeiten und immer vorsichtig sein mit Nase und Augen! Vor allem auch, wenn die Sauce köchelt. Die Dämpfe!
-