

# Fruchtige süß-saure Soße

Ergibt etwa 700 ml Soße; in ein sauberes Gefäß (am besten ausgekocht) gefüllt im Kühlschrank 3-4 Monate haltbar.

**Küche** Basics

## Vorbereitung

10

## Kochzeit

60

## Zutaten

- 1 Paprika, rot
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Chili-Schoten (wer es "hot" mag, kann auch mehr nehmen)
- 125 ml Apfelessig
- 2 EL Apfelessig (nochmal extra für später)
- 500 ml Wasser
- 250 g Rohrohrzucker
- 1 EL Guarkernmehl (alternativ Speisestärke)

## Anleitungen

1. Paprika und Chili-Schoten waschen, entkernen und grob würfeln. Knoblauch schälen und mit dem Messer ein wenig zerdrücken. Alles zusammen im Mixer oder mit dem Pürierstab gründlich pürieren.  
-----
2. 1 EL Zucker von der Gesamtmenge abnehmen und mit dem Guarkernmehl mischen (verhindert Klumpenbildung).  
-----
3. Wasser, die 125 ml Essig und den Rohrohrzucker in einen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen.  
-----
4. Die Paprikamasse sowie Zucker-/Guarkernmehl-Mischung hinzu geben, etwa eine Minute unter Rühren kochen lassen. Dann die Hitze so weit reduzieren, dass die Flüssigkeit gerade noch köchelt.  
-----
5. Die Soße bei offenem Topf eine Stunde köcheln lassen, so dass sie sich um etwa die Hälfte reduziert.  
-----
6. Kurz vor Ende der Kochzeit die 2 EL Apfelessig hinzugeben.  
-----

7. Die noch heiße Soße in eine sehr saubere, verschließbare Flasche (alternativ ein Marmeladeglas) füllen und vollständig abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.