



Süß-Sauer-Scharfe Sauce - Naam Jim Priau Wan

Zutaten

- 100 g rote Paprikaschote(n)
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 10 g rote Thailändische Chilischoten
- 100 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 125 ml Reisweinessig
- etwas MAGGI Fondor (Dose)

Zubereitung

1. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehe(n) schälen. Chilischoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und mit Paprika und Knoblauch im Blitzhacker pürieren. In einen Topf geben.
2. Zucker zufügen, Wasser und Reisweinessig zugießen und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 30 Min. offen kochen, bis die Sauce sämig ist.
3. Mit MAGGI Fondor würzen und abschmecken.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 28 g |
| Energie | 120 kcal |
| Fett | 0 Gramm |
| Protein | 1 Gramm |

🕒 44 Minuten

⊕ 4 Portionen