

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



## Spicy Homemade Chilisauce

### Zutaten:

Für die Chilipaste:

125g Zwiebel

160g entkernte Chili geschnitten ( Achtung, Einweghandschuhe und extra Schneidbrett verwenden)

2 EL Olivenöl

90g Rote Paprika geschnitten

250g Äpfel geschnitten ( möglichst süßliche Äpfeln verwenden)

75ml Weißweinessig z.B. von Göllles

1TI Salz

75ml Wasser

### Zubereitung:

Alle Zutaten in Olivenöl anschwitzen, mit Wasser und Essig aufgießen und Alles zusammen mit einem Deckel ca.15 Minuten weichdünsten, danach mit einem Stabmixer pürieren und in Gläser abfüllen. ACHTUNG: die Dämpfe beim kochen sind extrem scharf je schärfer die Chilis sind. Küche gut lüften, bzw. Fenster öffnen und nicht direkt einatmen.