

Homemade Sweet Chili Sauce (ca. 400 ml)

Zutaten:

- 200 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 60 ml Reisessig (oder milder Weißweinessig)
- 2–3 rote Chilischoten (fein gehackt, mit oder ohne Kerne je nach Schärfe)
- 3 Knoblauchzehen (sehr fein gehackt)
- 1 EL Fischsauce (optional, für Tiefe)
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL kaltes Wasser (für die Stärke)

Zubereitung:

1. **Basis kochen:**
Wasser, Zucker und Essig in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. **Aromaten zugeben:**
Chili und Knoblauch einrühren und ca. 3–4 Minuten leicht köcheln lassen.
3. **Abschmecken:**
Optional Fischsauce zugeben (gibt Umami und Tiefe).
4. **Binden:**
Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glattrühren.
Unter Rühren in die köchelnde Sauce geben.
Kurz aufkochen lassen, bis die Sauce glasig und leicht dicklich wird.
5. **Abkühlen:**
Beim Erkalten dickt die Sauce noch etwas nach.

Konsistenz-Tipp:

- Zu dick → etwas heißes Wasser einrühren
- Zu dünn → nochmals ganz wenig Stärke einrühren

Haltbarkeit:

In eine sterile Flasche füllen.

Im Kühlschrank ca. 3-4 Wochen haltbar.