



Tom's Hot Sauce

Koch: Thomas Hlatky

Zutaten

550ml Essig (weißer Balsamico)
300g Marillen
150g Habanero-Chilis
100g Birnen
100g Zwiebeln
100g Tomatenmark
20g Knoblauchpulver
20g Salz
2g Quendel gemahlen
2g Basilikum gerebelt
2g Rosmarin gemahlen

Zubereitung:

Die Marillen entkernen und grob schneiden. Zwiebeln und Birnen ebenfalls grob schneiden – dabei die Birnen vorher entstielen und entkernen. Die Habanero-Chilis nur entstielen, die Kerne bleiben in der Frucht.

Alle Zutaten – also Marillen, Habaneros, Birnen, Zwiebeln, Tomatenmark, Knoblauchpulver (alternativ frischer Knoblauch), Salz, Basilikum, Rosmarin, Quendel

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

(milder Thymian) sowie den weißen Balsamico – gemeinsam in einen großen Kochtopf geben.

Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Danach die Masse mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die heiße Sauce direkt in sterilisierte Flaschen füllen und gut verschließen. Ein Trichter hilft beim sauberen Abfüllen. Sollte die Konsistenz zu dick sein, kann nach Belieben noch etwas Essig hinzugegeben werden.

Hinweis zur Haltbarkeit:

Die Sauce ist verschlossen und kühl gelagert ca. 2 Jahre haltbar.