

Ein Rezept von Slow Food Diepholz

Chili-Paste *schön scharf*

*25 Chilischoten
1 rote Paprika
1 große rote Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 Stk. Ingwer
1 Eßl. Zucker
1 Tl Salz
3 Eßl. Balsamico Essig
1 Bd. Petersilie
ca. 250 ml Wasser*



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch mit Zucker anschwitzen und leicht karamellisieren. Klein geschnittene Chili, Paprika und Ingwer sowie Salz dazugeben. Mit Wasser auffüllen und bei niedriger Temperatur ca. 20 Min. köcheln lassen.

Wenn alles weichgekocht ist, Essig hinzufügen und pürieren. Ggf. noch etwas einkochen lassen. Zum Schluss klein gehackte Petersilie hinzufügen, in Gläser füllen und fest verschließen.

Ich koche die Chili-Paste vorsichtshalber ein (ca. 40 Min. bei 90° C). Meine Familie liebt sie zum Würzen von Tomatensoße oder zu Ofengemüse.