

Chilipaste

Zutaten:

50g frische oder getrocknete Chilischoten
250g Wasser
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 EL Essig
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Stiele der Chilis entfernen,
Schoten zerkleinern und mit dem Wasser bei niedriger Hitze
ca. 15 Minuten köcheln lassen.
Danach die restlichen Zutaten dazugeben. Wenn die Paste noch zu flüssig ist noch
ein wenig reduzieren lassen bis die Konsistenz stimmt.
Die Chilipaste in kleine Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

