Chipotle - Ketchup

Dieser Ketchup findet sofort glühende Anhänger

Zutaten: für ca. 1ltr. Sauce
20 gr. Aprikosen-Trocken
3 st. Zwiebeln weiße
6 Zehen Knoblauch
3 EL Olivenöl
½ TL Selleriesalz
2 TL Korianderkörner
½ TL Macis
½ TL Zimt gem.
2 Lorbeerblätter
100 gr. Muscovado-Zucker (brauner Rohrzucker)
120 ml. Apfelessig
1,2 Kg. Tomaten aus der Dose
110 gr. geräucherte Chipotle-Chilis in Tomatensauce

Zubereitung:
Aprikosen-, Zwiebel-würfel und dem geh. Knoblauch im Olivenöln glasig dünsten. Salz, Gewürze und Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Mit Essig ablöschen und die Tomaten zu einer sämigen Sauce verkochen. (ca. 60 Min.)
Sauce passieren und die gehackten Chili´s zugeben. ggf. Nachwürzen aufkochen und in sterile Gläser abfüllen.

Tip:
Ein toller Dip zu gegrilltem Wolfsbarsch oder anderem festen Fisch

---

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:chipotle-ketchup

Last update: **25.03.2022 18:16**