



# Süß-saure Chilisauce selbst gemacht

🕒 Preparation time: 25 minutes

👤 Portions: 10

Cooking time: 0 minutes

**Total time: 25 minutes**

---

## Zutaten für etwa 200-250 ml

- 150 ml Reisessig
- 150 g Rohrzucker
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 rote und 1 gelbe, frische und schön scharfe Chilischote | Schotenart bitte je nach individuellem Schärfe-Empfinden wählen.
- Eine halbe oder kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Saft einer frischen Zitrone
- 300 ml Wasser
- 1 gestrichener TL Salz
- 25 g frischen Ingwer | am Besten reibt man den Ingwer auf einer [Keramik-Ingwer-Reibe](#)\* auf
- 1 EL Sherry | nur für den Geschmack (optional)
- 1 TL Guarkernmehl zum Andicken der Soße

\*Amazon Affiliate-Link

---

## Zubereitung (ca. 25 Minuten)

1. Chilis mit einem scharfen Messer in feine Ringe schneiden und diese anschließend nochmals halbieren. Einige Ringe auch vierteln, damit die "Streifen" in der späteren Chilisauce eine schöne, unregelmäßige und ganz feine Struktur bilden. Die Chilikerne nicht entfernen.
2. Eine halbe oder eine kleine rote Zwiebel fein würfeln und eine Knoblauchzehe klein hacken.
3. 100 ml Wasser, Reisessig, Rohrzucker, Agavendicksaft, Zwiebel- und Knoblauchstückchen sowie die fein geschnittenen Chilischoten ohne zusätzliches Fett/Öl in einem Topf erhitzen. Die Zutaten etwa 3-4 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Dann Zitronensaft, Salz, Ingwer und Sherry (optional) hinzu geben und die Zutaten nochmals 1-2 Minuten einköcheln lassen.
4. Weitere 200 ml Wasser aufgießen. Die Soße noch ein Mal richtig aufkochen lassen und sie dann etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Nach 10 Minuten einen leicht gehäuften TL Guarkernmehl hinzufügen. Guarkernmehl gut einrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Den Herd ausstellen und die süß-saure Chilisauce langsam von selbst abkühlen lassen. Dabei ab und zu nochmals umrühren.
5. Soße mit Zitronensaft oder Reisessig sowie Agavendicksaft abschmecken. Die Soße hält in ein sauberes Einmachglas abgefüllt ca. drei Wochen im Kühlschrank.

**Tipp:** Nach dem Schneiden von Chilis, immer besonders gründlich und ausdauernd die Hände abwaschen oder von vornherein Einweg-Handschuhe anzeigen. Denn die Schärfe wird über die Haut/Finger weiter übertragen. Nicht in die Augen fassen! Und bitte ganz besonders Vorsicht geben, wenn im Anschluss Kinder oder Haustiere berührt werden. Die Schärfe kann haut und Augen extrem reizen!