

## Hot Habanero – Hot Bird Chili Sauce (Südamerika)

### Zutaten für 2 Gläser à 500 ml:

10 Chilischoten (rote Habanero)  
20 Chilischoten (Bird-Eye)  
6 EL klarer Honig  
400 g Tomatenmark  
300 ml Gemüsefond  
300 ml Apfelessig  
2-3 Knoblauchzehen



### Vor- & Zubereitung:

Gemüsefond, Apfelessig und Tomatenmark in einem mittleren Topf, bei mittlerer Flamme zum Köcheln bringen, dann den Honig unterrühren.

Bei den Chilischoten den Strunk entfernen und den Knoblauch schälen, beides grob hacken und zu der köchelnden Sauce geben.

Danach alles nochmals kurz köcheln lassen und anschließend mit dem Pürierstab gut pürieren.

Nochmal kurz aufkochen lassen, ggf. noch etwas Gemüsefond zugeben, falls die Sauce zu dickflüssig erscheint.

Nun heiß in die vorbereiteten, sterilisierte Flaschen abfüllen und gestürzt (auf dem Kopf gestellt) abkühlen lassen.

Es ergibt etwas mehr als drei bis vier 250 ml Flaschen (oder zweimal 500 ml).

### Anmerkungen:

Habaneros und Bird Eye-Chili sollten ausschließlich mit einweghandschuhen verarbeitet werden, auch bei sehr gründlichem Händewaschen ist eine zufällige Berührung der Augen äußerst schmerzhaft unangenehm.

### Ursprungsland:

Die Habanero - Bird Eye Chili Sauce hat nach meinem Wissen seinen Ursprung in Südamerika (Peru, Mexiko, usw.). Die Sauce ist vor allem in New Yorker Pizzeria's ein beliebtes Highlight, woher ich es auch kennen und lieben gelernt habe!