

Zutaten

- 4 rote Chilis (Chilisaat von nur 2 Chilis)
- 4 Knoblauchzehen
- 100 g Zucker
- 100 ml weißer Essig
- 100 ml Brühe
- 20 ml thailändische Fischsauce

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Sweet Chili Sauce

Entdecke unser Rezept für eine köstliche Sweet Chili Sauce. Jetzt nachkochen und den Geschmack Asiens genießen! Besuche Kochateliers für mehr!

So wird’s gemacht:

1. Chili und Knoblauch möglichst fein schneiden. Leicht anschwitzen, restliche Zutaten hinzugeben und einkochen.