



## 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.