

# Scharfe Sauce

6–10 frische Chilischoten (Scotch Bonnet oder Habanero), von Stielansätzen befreit und grob gehackt	250 g Ananas, geschält, vom holzigen Kern befreit und grob gehackt
300 g Flaschen- oder Kirschtomaten, grob gehackt	8 Knoblauchzehen, grob gehackt
	1 kleine Zwiebel, grob gehackt
	100 ml Weißwein- oder Apfelessig
	2 TL Salz

**ERGIBT  
ETWA 800**

**LAGERUNG  
HALTBARKEIT**  
im Kühlschrank  
bis zu 2 Wochen  
haltbar

**Scharfe Tomatensauce ist furchtbares Zeug – ernsthaft. Sie macht süchtig. Ich bin bekannt für mein Veto gegen ihre Verwendung, damit auch mal andere Würzmittel zum Einsatz kommen. Dennoch gibt es wohl kaum ein Gericht, das nicht von einem Klecks (oder mehr) von dieser Sauce profitiert. Und so stapeln sich bald die Flaschen mit diesem Suchtmittel. Ich habe Sie gewarnt ...**

**Die Schärfe stammt von unterschiedlichen Chilisorten, dazu kommen Früchte als Basis. Hier sind das Tomaten mit ihrer saftigen, fruchtigen Präsenz, doch ich füge noch reife Ananas für Extrasäure und Süße hinzu. Scotch-Bonnet-Chilischoten sind recht klein, unscheinbar und haben eine gedrungene Form. In der westafrikanischen und karibischen Küche sind sie allgegenwärtig, auch geläufig als »Jamaican Hot Red«. Sie sind verwandt mit der Habanero, extrem scharf und sorgen für eine schöne Fruchtigkeit.**

**Diese Sauce hält sich nicht sehr lang, denn sie hat recht geringe Zucker- und Essiganteile. Dennoch ist ein Sterilisieren von Gläsern oder Flaschen hilfreich. Halbieren Sie die Rezeptmenge oder verschenken Sie etwas davon an Freunde.**

1. Einmachgläser (oder Glasflaschen) sterilisieren: linke Seite, Schritt 1.
2. Sämtliche Zutaten für die Sauce mit 150 ml Wasser vermischen. Alles bei hoher Temperatur rasch zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren und die Sauce 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen.
3. Die Sauce mithilfe eines starken Stabmixers glatt pürieren. Soll sie flüssiger sein, können Sie einen Spritzer frisch aufgekochtes Wasser hinzufügen. Die Mühe mache ich mir nicht – meine Sauce hat die Konsistenz eines gewöhnlichen Ketchups.
4. Die fertige Sauce vorsichtig in die sterilisierten Gläser abfüllen, diese verschließen und abkühlen lassen.