

Himbeer Hot Sauce

250 g	Himbeeren	pürieren, durch ein Sieb in eine Pfanne streichen
½ KL	Salz	
2 EL	Rohrzucker	
1 EL	Chilipulver	
2 EL	Balsamico-Essig	
1 EL	Maizena	
1	Zitrone, abgeriebene Schale	zum Himbeerpüree geben, gut mischen unter ständigem Rühren aufkochen 2 Minuten sprudelnd kochen

Heiss einfüllen

- ✓ Gläser mit Schraubverschluss vorwärmen
- ✓ Hotsauce kochend in die Gläser füllen, sofort verschliessen

Serviertipp

- ✓ zu Grilladen und Hamburgern