Kochwerkstatt Wiesbaden

Das Rezept zu unsere Jalapeno Hot Sauce aus den Grillkursen

Zutaten:

500g Jalapenos

2 Zehen Knoblauch

50ml Heller Balsamico Essig

Salz

3 Schalotten

Jalapenos und Zwiebeln putzen und klein schneiden. Knoblauch schälen und zusammen mit den Jalapenos und den Zwiebeln in einem kleinen Topf mit etwas Öl kurz anbraten. Die Jalapenos mit Essig ablöschen, Salz zugeben und alles zusammen in einem Stand Mixer fein mixen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82