

Ananas-Chilisauce

Zutaten für 2 Personen

1 Chilischote
4 Scheiben Ananas
2 dl Orangensaft
1 EL Zucker
2 EL weisser Essig
wenig Salz

Zubereitung (Dauer ca. 15 Min.)

Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Ananas sehr klein würfeln.

Orangensaft aufkochen. Gehackte Chili, Zucker und Essig dazugeben. Mit wenig Salz würzen. Bei grosser Hitze etwa zur Hälfte einkochen lassen.

Ananas daruntermischen und 2-3 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Lauwarm servieren.

Diese süss-saure Sauce passt sehr gut zu Fisch, Grillfleisch oder Fleischfondue.

