



## Xenia kocht

### Scharfe Pflaumen Soße

Ich bin ja bekennender Food Nerd.

Das führt zu spontanen Hamsterkäufen, wenn mich irgendwas anlacht.

Fragt meinen sehr geduldigen Ehemann, wie oft ich Kiloweise Zeug anschleppe, weil in Saison ist und gerade günstig und ich irgendeine fixe Idee im Kopf habe. Und dann steht er wieder bis Mitternacht neben mir und reicht geduldig Schraubdeckelgläser an bis die jeweilige Charge Marmelade, Chutney, Ketchup oder was auch immer verarbeitet und abgefüllt ist.

Ähnlich verhält es sich mit diesem Rezept. Pflaumen gehören tatsächlichen zu den wenigen Obstsorten, die ich nicht gerne roh esse. Aber ich finde sie wunderschön. Und wenn der Spätsommer kommt und sie in aller Pracht von gelb bis violett aus den Obstauslagen lachen – da geht es wiedermit mir durch. Und ich koche Zwetchegenmus und Chutneys und eben scharfe Pflaumensoße ein.

Diese Soße ist sehr lecker zu allem Gegrillten oder auch auf Burgern. Besonders zu Visch-Buletten.

Heis in Schraubdeckelgläser abgefüllt ist sie haltbar. Und macht auch ein prima Geschenk.

#### Zutaten

500 g Pflaumen

10 g Ingwer

1 Chilischote

1, 5 Sternanis

50 ml Weisswein

1 TL 5 Gewürze Pulver (Asia Laden)

150 g Gelierzucker 2:1

1. Die Pflaumen entsteinen und fein hacken. Zusammen mit dem geriebenen Ingwer und der fein gehackten Chilischote aufsetzen und aufkochen. Ggf pürieren.
2. Alle weiteren Zutaten bis auf den Zucker zufügen und gute 10 Minuten kochen, dann den Sternanis entfernen.
3. Gelierzucker zufügen und nach Packungsanweisung kochen. Fertig.



Soße aus gelben Pflaumen

