

Xenia kocht

Thai Sweet Chili Dip

Jeder kennt sie: diese süß-scharfe Dip-Sosse beim Asiaten, die in der die roten Chili Stückchen schwimmen. Gibt es immer zu Frühlingsrollen, beim Inder zu den Pappadams, beim Vietnamesen zu den Sommerrollen...

Diese Sosse ist lecker – und durch die Chilis hilft sie frittiertes besser verdaulich zu machen.

Und sie ist in Minuten supereinfach selbst herzustellen. Wer gerne experimentiert, kann so z.B. Chili süß-sauer Dips mit grünen Chilis machen. Oder mit gelben, oder bunt gemischt. Man kann die Schärfe variieren, je nachdem welche Chilis man auswählt (für Schärfe-Liebhaber empfehle ich mal einen Dip aus Habanero). Aber auch ob man mit oder ohne Kerne kocht macht die Sosse schärfer (mit) oder milder (ohne).

Wir hatten sie erst neulich zu unseren frittierten Kräuter-Mäusle (Kräuter im Backteig) und das war sehr lecker.

Zutaten

2 Chilischoten
3 Knoblauchzehen
180 ml Wasser
120 g Zucker
60 ml Essig
1 EL Speisestärke
2 EL Wasser



1. Chili Und Knoblauch fein hacken.
2. Alle Zutaten, bis auf die Speisestärke und die 2 EL Wasser, vermischen und in einem Topf aufkochen.
3. Speisestärke mit 2 EL Wasser anrühren und unter die kochende Chili Mischung rühren. Die Sosse dickt an. Jetzt von der Hitze nehmen.
4. Probieren und ggf. mit Zucker oder Essig nochmal den Geschmack ausgleichen.

