Sweet Chili BBQ Jam aus dem Thermomix®

© Sweet Chili BBQ Jam - Rezepte mit Herz

45 Min.

leicht

6-7 Gläser à 200ml

Für alle die die Sweet Chili Sauce lieben kommt hier die BBQ Variante!

Die beste Grillsauce, die ihr jemals probiert habt!

1. Diese süß-rauchige Sauce schmeckt zu allem Gegrillten - egal ob Geflügel, Rind, Schwein oder Wurst.
2. Wer die Saftpresse für den Thermomix hat, kann damit die etwas kniffelige Auspressarbeit der Limetten deutlich vereinfachen!

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**4**	Knoblauchzehen
☐	**20 g**	frischer Ingwer
☐	**300 g**	rote Pfefferschoten
☐	**400 g**	Tomaten
☐	**1 Pck.**	(500 g) Gelierzucker 2:1
☐	**300 g**	Limettensaft (frisch gepresst)
☐	**15 g**	Salz
☐	**2 EL**	Essig
☐	**2 TL**	geräuchertes Paprikapulver
☐	**1 TL**	gem. schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Pfefferschoten waschen und entkernen, 1 TL Kerne aufheben (s. Tipp). Tomaten waschen und vierteln. Beides in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern und nach unten schieben.
2. 1 Packung Gelierzucker 2:1 und alle übrigen Zutaten zugeben, 10 Sek./Stufe 3 verrühren, dann 15 Min./100 °C/ Stufe 1ohne Messbecher kochen. Alles 10 Sek./ Stufe 5 pürieren. BBQJam sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 30 kcal 0 g E – 0 g F – 7 g KH

Haltbarkeit: ca. 6 Monate