

**Zutatenliste:**

250g Marmelade  
Johannisb od. Aprikose je  
2 EL Zitrone u. Essig,  
1TL Salz, 1-2  
Knoblauchzehen, kl. Stck  
Ingwer, 1 frische  
Chilischote, 1 rote  
Paprika, Zucchini

**Rezept für: Chilisoße süß-scharf****Zubereitung:**

Marmelade im Topf mit Zitrone Essig, Salz gepresstem Knoblauch und geriebenen Ingwer, erwärmen. Geraffelte Zucchini und Paprika dazugeben, Chili ohne Kerne und weiße Häute ganz klein geschnitten dazugeben und 20 Min. köcheln lassen. Mit dem Pürierstab etwas an pürieren, Stücken sollten noch sichtbar sein. Jetzt nach Geschmack evtl. nachwürzen. Heiß in saubere Gläser füllen. Gläser verschließen und auf den Kopf stellen  
Ideal auch zum verschenken