

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