



Rezepte > Sauce

Sriracha-Saucen-Rezept zum Selbermachen

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|----------------|--------|
| Peperoni Mix | 750 g |
| Knoblauchzehen | 6 St. |
| Brauner Zucker | 3 EL |
| Essig | 125 ml |
| Wasser | 350 ml |
| Salz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Von dem Peperoni Mix grüne Peperoni aussortieren und anderweitig verwenden. Peperoni waschen, Grün entfernen und samt Kernen in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken.
2. In einem hohen Gefäß Peperoni, Knoblauch, Rohrzucker, Essig und Wasser mit einem Pürierstab fein pürieren. Püree in einen Topf geben und auf niedriger Stufe unter ständigem Rühren ca. 30 Min. köcheln lassen.
3. Selbstgemachte Sriracha-Sauce mit Salz abschmecken und noch heiß in saubere Gläser abfüllen.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt zum Beispiel [Soba-Nudeln mit Rindfleischstreifen und Brokkoli](#).

Info: Luftdicht verschlossen hält sich die selbstgemachte Sriracha-Sauce ca. 1 Jahr. Geöffnet sollte die Sriracha-Sauce im Kühlschrank aufbewahrt werden, wo sie noch ca. 2 Wochen haltbar ist.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 436 kcal |
| Kohlenhydrate | 94 g |
| Eiweiß | 16 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 3 g |