

Süss-Sauer Sauce



Zutaten:

| | |
|---------|--------------------------|
| 400 g | Tomatenketchup |
| 250 g | Tomatenmark |
| 1,2 kg | Zucker |
| 2 Liter | Wasser |
| 1 | Apfel |
| 1 | Zitrone |
| 8 | Chilischoten |
| 100 g | Ingwer, frisch |
| 2 EL | Öl |
| 1 EL | Knoblauch, püriert |
| 5 dl | Essig |
| etwas | Speisestärke, zum Binden |

Zubereitung:

Wasser aufkochen.

Restliche Zutaten begeben und alles 40 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce pürieren und abschmecken.