## Sriracha-Sauce

Sriracha-Sauce ist eine nach der Küstenstadt Si Racha in Thailand benannte scharfe Chilisauce. Die Sauce wird aus Chilischoten, Essig, Knoblauch, Zucker und Speisesalz hergestellt. Eine herkömmliche Sriracha-Sauce hat eine Schärfe von 2.500 bis 5.000 Scoville.
Hier eine Variante mit Knoblauchpulver und braunem Zucker.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Zutaten für 800 g

750 g Jalapeño Chili
5 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Knoblauchpulver
2 EL Zucker
1 EL brauner Zucker
125 ml Weißweinessig
1 Prise Salz

### Vorbereitung

Die Knoblauchzehen schälen und zusammen mit den Jalapeños grob hacken.

### Zubereitung

Jalapeños und Knoblauch mit Knoblauchpulver, Zuckern und Essig in den Mixer geben. Alles fein pürieren, sodass eine glatte Paste entsteht, dann das Püree in einen Topf füllen und bei schwacher Hitze 30 Minuten einkochen. Mit Salz abschmecken, in saubere Gläser füllen und auskühlen lassen.
Ungeöffnet ist die Sauce bis zu 12 Monate haltbar, geöffnet 10 bis 14 Tage im Kühlschrank.

© 2026 coquina.de