

## Chili-Paste

ergibt ca. 6 dl

400 g kleine **rote Chilis/Peperoncini**, Stielansatz entfernt, in Stücken, und 4–6 **Knoblauchzehen** im Cutter oder mit dem Messer sehr fein hacken, in eine Pfanne geben. Je 2 dl **Apfelessig** und **Wasser** dazugiesen, 200 g **Rohzucker** und 4 EL **Thai-Basilikumblätter**, in feinen Streifen, begeben, zusammen aufkochen, Hitze reduzieren. Offen bei kleiner Hitze ca. 1 Std. köcheln, heiss in saubere, vorgewärmte Gläser füllen, sofort verschliessen, auskühlen. **Haltbarkeit:** kühl und dunkel ca. 2 Monate. Einmal geöffnet, Gläser im Kühlschrank aufbewahren, Chili-Paste rasch konsumieren. **Verwendung:** wie Sambal Oelek.



## Ananas mit Thai-Basilikum

1 **weisse Ananas**, geschält, längs geviertelt, Strunk entfernt, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. 2 EL **Palmzucker** darüber streuen, 3 EL kleine **Thai-Basilikumblätter** begeben, gut mischen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ziehen lassen.