



## Aprikosen Delikat Essig

### Hot Sauce zu Grilliertem

#### Rezept

#### Zutaten

1	kleine Dosen gehackte Tomaten
2	Bund frischen Koriander
1 dl	Aprikosen Delikat Essig
4	grosse Pfefferschoten (Wahl nach Geschmack; scharf oder mild)
1	Limette
1	grosse Zwiebel
	Gewürze nach Wahl

#### Zubereitung

1. Koriander, Zwiebeln und Pfefferschoten in einem Mixer mit den Tomaten zerkleinern.
2. In einem angemessenen Topf zum Aufkochen bringen und etwa 5 Minuten auf dem Siedepunkt halten (gelegentlich umrühren).
3. Den Aprikosen Delikat Essig und gleich danach den Saft der Limette begeben.
4. Alles noch einmal kurz aufkochen.
5. Die noch warme Sauce in Einmachgläser verteilen und sofort luftdicht verschliessen.

Schmeckt hervorragend zu gegrilltem Meeresfisch, oder einfach als Dip. Im Kühlschrank lagern und nach Belieben geniessen. Diese Sauce kann verschlossen bis zu 6 Monaten im Kühlschrank aufbewahrt werden.