

Sambal Oelek

Zutaten

250 - 300 g frische Chilischoten

Für die Salzlösung zum Einlegen:

1 Liter Wasser

250 g Salz

Für die gewürzte Essiglösung:

150 ml Wasser

100 ml hellen Weinessig

oder hellen Kräuternessig

Salz

5 - 8 getrocknete Pfefferkörner

Zubereitung

Am Tag vor der Zubereitung zuerst die Salzlösung zum Einlegen der Schoten vorbereiten. Dazu Wasser mit Salz aufkochen, auskühlen lassen.

Chilischoten in ein schmales Gefäß, samt den Stielen einlegen. Die kalte Salzlösung darüber gießen, das Ganze mit einem Teller, Deckel oder dergleichen beschweren, damit die Schoten unter dem Salzwasser liegen bleiben.

Am nächsten Tag die Schoten durch ein Sieb abgießen, nicht mit Wasser abspülen, sondern nur kurz auf einer Lage Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Chili- oder Pfefferschoten halbieren, etwa die Hälfte der Kerne austreifen, die Früchte in kleine Würfel schneiden.

Das Fruchtfleisch samt den beigefügten Kernen in ein Mixgefäß oder dergleichen einfüllen. 150 ml Wasser, Salz, Pfefferkörner und 100 ml hellen Essig oder hellen Kräuternessig in einem Töpfchen aufkochen.

Etwa 15 EL von der Essiglösung zu den zerkleinerten Chilis geben und das Ganze mit dem Mixer noch etwas mehr zerkleinern.

Diese Chilimischung in saubere, kleine Gläschen, etwa zu $\frac{3}{4}$ einfüllen.

Die Essigmischung nochmals aufkochen und mit der kochendheißen Flüssigkeit die Gläschen bis zum Rand auffüllen.

Jedes einzelne Gläschen ein paar Mal auf die Tischplatte stoßen, damit sich das Essigwasser bis nach unten verteilt.

Die Deckel aufsetzen und fest zudrehen. Anschließend wie beim Einkochen von Marmelade, die Gläser für 10 Minuten auf den Kopf stellen, danach kühl und dunkel aufbewahren.

Angebrochene Gläschen immer im Kühlschrank aufbewahren.