

# CHILI SAUCEN SET

*create your own*

—— Wichtige Hinweise ——

•  
Bei übermäßig hohem Verzehr von Chilis oder Chilizubereitungen kann es zu ernsthaften gesundheitlichen Beeinträchtigungen wie Schleimhautreizungen, Übelkeit, Erbrechen oder Bluthochdruck kommen.

•  
Verwenden Sie nicht mehr Chili als in den Rezepten angegeben.  
Vermeiden Sie auch bei der Verwendung der Chilis für andere Rezepte übermäßige Dosierung.

•  
Kinder reagieren besonders empfindlich auf den Verzehr von Chili. Halten Sie daher Chilis und Soßen von Kindern fern!

•  
Sollte es zu den genannten Beschwerden kommen und klingen diese nicht rasch ab, konsultieren Sie einen Arzt.



———— Wichtige Hinweise ————

•  
Lassen Sie die Soßen immer abkühlen, bevor Sie sie in die Flaschen einfüllen. Es besteht sonst die Gefahr, dass die Flaschen springen. Verletzungsgefahr durch Glasbruch!

•  
Sie können das Sieb optional, je nach Geschmack einsetzen, um Saatkörner und feste Partikel aus den Soßen zu entfernen.

•  
Die Soßen sind zum sofortigen Verbrauch gedacht. Bleiben dennoch Reste übrig, stellen Sie sie in den Kühlschrank und verzehren Sie sie zügig.

•  
Transportieren und lagern Sie die Soßen stehend in den Flaschen.

•  
Die Flaschen sind nicht spülmaschinengeeignet.  
Waschen Sie die Flaschen und Korke von Hand ab und lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie sie wiederverwenden.  
Die Etiketten sind feucht abwischbar.

———— Chili Set Rezepte ————



Leicht scharf



Mittelscharf



Scharf



Sehr scharf



Super scharf

—— Umgang mit Chili ——

Bitte beachten Sie, dass Sie Chilis nicht mit bloßen Händen berühren sollten, da selbst durch gründliches (und auch mehrmaliges) Händewaschen, Rückstände auf der Haut verbleiben. Eine zufällige Berührung mit den Augen führt zu schmerzhaften und unangenehmen Beschwerden. Halten Sie Chilis und Soßen von Kindern fern!

**Tipp 1**

Ziehen Sie Handschuhe an, damit die Schärfe erst gar nicht an ihre Finger gelangt. Streifen Sie sich die Handschuhe über die Finger nach vorne ab und entsorgen Sie sie danach.

**Tipp 2**

Haben Sie keine Handschuhe, so nehmen Sie einen Gefrier- oder Aufbewahrungsbeutel und nutzen diesen als Handschuhersatz.

**Tipp 3**

Wenn Sie beim Schneiden keine Handschuhe getragen haben, dann sollten Sie Ihre Hände danach mit Öl einreiben. Der Stoff Capsaicin (im Chili) ist alkohol- und fettlöslich, jedoch nicht wasserlöslich. Daher hilft es nicht, wenn Sie Ihre Hände mit Wasser und Seife waschen.

**Tipp4**

Auch möglich ist es, die Hände mit Zitronensaft oder Essig einzureiben, damit die Schärfe verschwindet. Anschließend die Hände mit Wasser und Seife gut waschen.

**Was tun, wenn Sie Chili ins Auge bekommen haben?**

•  
Die Augen NICHT mit Wasser ausspülen.

•  
Geben Sie einen Tropfen fetthaltige Flüssigkeit ins Auge, z.B. Sahne, Kondensmilch oder Milch.

•  
Betupfen Sie die Umgebung der Augen z.B. mit Butter.

•  
Spülen Sie erst danach das Auge mit Wasser aus, damit Sie das Capsaicin (scharfer Wirkstoff) samt fetthaltiger Lösung aus dem Auge entfernen können.

•  
Sollten die Beschwerden nicht rasch abklingen und bei jeder Art von Sehstörung, konsultieren Sie einen Augenarzt.

## Die Chili Sorten

### Grüne Jalapeños

Ist eine kleine bis mittelgroße scharfe Paprikasorte, die nach der mexikanischen Stadt Xalapa (früher Jalapa) benannt ist. Die unreifen Früchte sind meistens grün, zur Reife verfärben sich jedoch alle Jalapeños in ein kräftiges Rot. Die Scoville Schärfe liegt bei 2500-8000 SHU.

### Rote Jalapeños

Die rote Sorte ist nicht unbedingt schärfer als die grüne. Man meint, dass die rote die schärfere ist, da sie durch die Farbe reifer scheint. Die Schärfe hängt jedoch davon ab, wo die Frucht gewachsen ist und wie sie gezüchtet wurde. Je saftiger die Frucht, desto geringer die Schärfe. Die Scoville Schärfe liegt wie bei grünen Jalapeños bei 2500-8000 SHU.

### Chipotle

Ein Begriff, der aus der von den Azteken benutzten Nahuatl Sprache kommt. Pochilli bedeutet soviel wie „geräucherter Chili“, was im späteren Sprachgebrauch zu Chipotle umgeändert wurde. Der Ursprung ist meist die rote Jalapeño Chili Pepper Schote. Die Scoville Schärfe liegt bei 5000-15.000 SHU.

### Cayenne Pfeffer

Als Cayenne Pfeffer werden gemahlene Chilis der Sorte Cayenne bezeichnet. Als Grundlage dafür dienen meist die getrockneten scharfen Früchte der Chilisorte Cayenne. Charakteristisch sind der leichte rauchige, etwas bittere Geschmack und eine beißende Schärfe, die mit 30-50.000 Scoville Einheiten angegeben wird.

### Bird's Eye

Ist eine aus Afrika stammende Chilisorte. In Äthiopien zum Beispiel wächst sie noch heute wild. Sie gehört zu den schärfsten Chilisorten der Welt und hat eine Scoville Schärfe von 100.000 bis 250.000 SHU.

## *Sweet Chili Soße Thai Style*

Zutaten für 200ml  
5 Knoblauchzehen  
1 TL Meersalz (oder grobes Salz)  
100 ml Wasser  
100 ml Essig 5%  
160 gr Zucker  
1 TL Jalapeños rot

Rezept Hinweis:  
Sollte Ihnen die Soße zu scharf sein, so können Sie durch Hinzufügung von Honig oder Zucker die Schärfe mildern.

**ACHTUNG:**  
Vermeiden Sie einen direkten Hautkontakt mit dem Chili, da eine zufällige Berührung der Augen äußerst unangenehm sein kann, selbst bei sehr gründlichem Händewaschen.

- 1** Geben Sie die geschroteten Jalapeños und das grobe Salz in einen Mörser und zerkleinern Sie es.
- 2** Zerkleinern Sie die Knoblauchzehen oder nehmen Sie eine Knoblauchpresse und geben Sie sie dann in den Mörser dazu.
- 3** Geben Sie das Wasser, den Essig und den Zucker in einen Topf und kochen Sie die Mischung unter ständigem Rühren bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Danach auf kleiner Hitze weiter köcheln lassen.
- 4** Geben Sie nun die gehackte oder gemörserte Chili-Knoblauch-Salz-Mischung in einen weiteren Topf und rösten Sie sie bei schwacher bis mittlerer Hitze sanft an.
- 5** Geben Sie nun das Wasser-Essig-Zucker-Gemisch hinzu und kochen Sie alles unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten.

Filtern Sie die fertige Soße bei Wunsch durch ein Sieb, um Saatkörner und feste Partikel zu entfernen.

## *Lappes Grillsoße*

Zutaten für 200ml

6 EL Honig	1 TL Majoran
8 EL Ketchup	1 TL Estragon
2 EL Zitronensaft	1 TL Curry Pulver
2 EL Sojasoße	1 TL Paprikapulver, süß
2 EL Worcestersauce	1 ½ TL Cayenne Pulver
2 EL Öl	3 Knoblauchzehen gepresst
1 TL Basilikum	1 EL Petersilie frisch oder gefroren
1 TL Thymian	1 EL Dill frisch oder gefroren
1 TL Rosmarin	1 EL Schnittlauch frisch oder gefroren

Rezept Hinweis:

Sollte Ihnen die Soße zu scharf sein, so können Sie durch Hinzufügung von Honig oder Zucker die Schärfe mildern.

**ACHTUNG:**

Vermeiden Sie einen direkten Hautkontakt mit dem Chili, da eine zufällige Berührung der Augen äußerst unangenehm sein kann, selbst bei sehr gründlichem Händewaschen.

- 1** Geben Sie alle getrockneten Gewürze in einen Mörser und zerkleinern Sie diese so gut wie möglich.
- 2** Geben Sie alle Flüssigkeiten in einen Topf und lassen Sie sie ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln.
- 3** Geben Sie nun die zerkleinerten Gewürze zur Flüssigkeit und verrühren Sie alles gründlich.
- 4** Zum Schluss geben Sie die zerkleinerte Petersilie, den Dill und den Schnittlauch hinzu.
- 5** Filtern Sie die fertige Soße bei Wunsch durch ein Sieb, um Saatkörner und feste Partikel zu entfernen.

## *Kräuter Chili Soße*

Zutaten für 200ml

1 TL Zitronengraspulver	3 TL Zucker
1 TL getr. Thymian	2 Bird Eye Chilischoten
1 TL getr. Basilikum	250 ml Wasser
1 TL getr. Rosmarin	100 ml Apfelessig
1 TL Muskatnuss	1 EL Öl
1 TL getr. Kurkuma	½ Zwiebel
½ TL Salz	2 Knoblauchzehen

Rezept Hinweis:

Sollte Ihnen die Soße zu scharf sein, so können Sie durch Hinzufügung von Honig oder Zucker die Schärfe mildern.

ACHTUNG:

Vermeiden Sie einen direkten Hautkontakt mit dem Chili, da eine zufällige Berührung der Augen äußerst unangenehm sein kann, selbst bei sehr gründlichem Händewaschen.

- 1** Geben Sie alle Gewürze inkl. Zucker, Salz und Chilischoten in einen Mörser und zerkleinern Sie diese.
- 2** Die Zwiebel klein schneiden und die Knoblauchzehe durch eine Knoblauchpresse in einen Topf geben und mit 1 Esslöffel Öl glasig anschwitzen.
- 3** Geben Sie das Wasser und den Essig hinzu und erhitzen Sie alles.
- 4** Geben Sie nun den gemörserten Gewürzmix hinzu und lassen Sie alles ca. 10 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln.
- 5** Filtern Sie die fertige Soße bei Wunsch durch ein Sieb, um Saatkörner und feste Partikel zu entfernen.



## *Scharfe grüne Jalapeños Soße*

Zutaten für 200ml

1 Knoblauchzehe

¼ Zwiebel

¼ TL Salz

150 ml Wasser

60 ml Apfelessig

2-3 TL grüne Jalapeños

1 EL Honig

Rezept Hinweis:

Sollte Ihnen die Soße zu scharf sein, so können Sie durch Hinzufügung von Honig oder Zucker die Schärfe mildern.

ACHTUNG:

Vermeiden Sie einen direkten Hautkontakt mit dem Chili, da eine zufällige Berührung der Augen äußerst unangenehm sein kann, selbst bei sehr gründlichem Händewaschen.

- 1** Erhitzen Sie in einem kleinen Topf zwei Esslöffel Öl auf mittlerer Hitze.
- 2** Die Zwiebel sehr klein schneiden und die Knoblauchzehe durch eine Knoblauchpresse in den Topf geben. Beides glasig anschwitzen.
- 3** Geben Sie eine Prise Salz und je nach gewünschter Schärfe 2-3 Teelöffel von den grünen, gemahlene Jalapeños hinzu. Nach ca. 2 min. ständigem Rühren, geben Sie nun die 150ml Wasser hinzu und lassen Sie alles für ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln.
- 4** Geben Sie nun unter ständigem Rühren den Apfelessig und den Honig hinzu.
- 5** Filtern Sie die fertige Soße bei Wunsch durch ein Sieb, um Saatkörner und feste Partikel zu entfernen.

## Chipotle Hot Sauce

Zutaten für 200ml

1/2 TL Chipotle Chili Pulver

1/2 TL Rote Jalapeños

1 Knoblauchzehe

1/2 Zwiebel

3 getr. Tomaten in Öl

3 EL Öl von den Tomaten

150ml Wasser

150ml Essig 5%

20 ml Apfelessig

Rezept Hinweis:

Sollte Ihnen die Soße zu scharf sein, so können Sie durch Hinzufügung von Honig oder Zucker die Schärfe mildern.

**ACHTUNG:**

Vermeiden Sie einen direkten Hautkontakt mit dem Chili, da eine zufällige Berührung der Augen äußerst unangenehm sein kann, selbst bei sehr gründlichem Händewaschen.

- 1** Schneiden Sie die Zwiebel so fein wie möglich. Pressen Sie die Knoblauchzehe durch eine Knoblauchpresse.
- 2** Geben Sie alle Zutaten, außer den 5%igen Essig, in einen Topf und lassen Sie alles auf niedrigerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln.
- 3** Nehmen Sie den Topf beiseite und lassen ihn auf Zimmertemperatur abkühlen.
- 4** Geben Sie alles in einen Mixer oder pürieren Sie die Soße mit einem Stabmixer. Geben Sie nach und nach Apfelessig und Honig hinzu.
- 5** Filtern Sie die fertige Soße bei Wunsch durch ein Sieb, um Saatkörner und feste Partikel zu entfernen.

## *Honey Hot Bird Chili Soße*

Zutaten für 200ml

2 Knoblauchzehen

8 Bird Eye Chilischoten

6 EL Tomatenmark

100 ml Wasser

100 ml Apfelessig

2 EL Honig

Rezept Hinweis:

Sollte Ihnen die Soße zu scharf sein, so können Sie durch Hinzufügung von Honig oder Zucker die Schärfe mildern.

**ACHTUNG:**

Vermeiden Sie einen direkten Hautkontakt mit dem Chili, da eine zufällige Berührung der Augen äußerst unangenehm sein kann, selbst bei sehr gründlichem Händewaschen.

- 1** Zerkleinern Sie die Knoblauchzehen (oder nehmen Sie eine Knoblauchpresse).
- 2** Legen Sie die Bird Eye Chilischoten in einen kleinen Gefrierbeutel und zerbröseln Sie diese mit der Hand.

**Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit den Chilischoten!**

- 3** Wasser, Essig und Tomatenmark in einen kleinen Topf unter ständigem Rühren und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Den Honig unterrühren.
- 4** Nun die Chilischoten und den Knoblauch in die Soße geben und mit dem Pürierstab gut zerkleinern. Kurz aufkochen lassen und ggf. noch etwas Wasser nachfüllen, falls die Soße zu dickflüssig erscheint.

Verändern Sie unsere Rezeptvorschläge je nach  
Geschmack selber oder kreieren Sie Ihre eigene  
Chili Soße durch Zugabe anderer Zutaten.



**APS**  
glass & bar supply

APS Glass & Bar Supply GmbH  
Obenhauptstraße 1 • 22335 Hamburg  
[www.apssupply.com](http://www.apssupply.com)