

## Golfhotel-Chili-Mayonnaise

1 kg	rote scharfe Chillischoten (Jalapeno, Fesno oder Dutsch-Red)
8	Knoblauchzehen
1 EL	Salz
60 gr.	Rohzucker
50 ml	weisser Balsamico
50 ml	Wasser
1	Limette

- ❖ Die Chilischoten waschen und trocken tupfen und grüne Stiele entfernen.
- ❖ Chili mit Knoblauch, Salz und Zucker in einer Küchenmaschine fein pürieren und in ein steriles Schraubglas bis ca. 1 cm unter den Rand (nicht ganz voll) abfüllen.
- ❖ An einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur ca. 7 Tage ziehen lassen.
- ❖ Das Glas täglich mehrmals öffnen und die Masse umrühren. Achtung: Durch die Fermentierung bilden sich Blasen und Luft kommt an die Oberfläche. Es kann beim Öffnen spritzen.
- ❖ Nach 7 Tagen die Masse mit dem Balsamico und dem Wasser aufkochen und dann 10 Minuten köcheln lassen, damit die Masse etwas fester wird. Anschliessend wieder in sterile Gläser abfüllen und in die Vorratskammer stellen.
- ❖ Mayonnaise in eine kleine Schüssel geben und nach Belieben 0.5 bis 1 Teelöffel Chilisauce begeben und gut mischen (so viel Chilisauce, bis die Mayonnaise die gewünschte Schärfe hat).
- ❖ Mit etwas Salz und Pfeffer und der abgeriebenen Zeste einer Limette abschmecken.

