



Hot sauce (scharfe Sauce)

2 Ta.	Olivenöl
5 - 6	Scharfe Peperoncini (Afrika- oder Asialaden)
2 - 3	Knoblauch
2 - 3	Maggiwürfel
1	Zwiebel

Bei den Peperoncini den kleinen schwarzen Stil heraustrennen und mit kaltem Wasser gut ausspülen. In einen Mixer geben, Zwiebeln in Stücke schneiden und auch in den Mixer geben. Etwas Wasser hinzufügen und pürieren.

Olivenöl in eine Pfanne geben und die pürierten Peperoncini hinzufügen. Den Mixer mit Wasser ausschwenken und auch in die Pfanne geben. Knoblauch pressen und hinzufügen. Bei kleiner Hitze erwärmen und ca. 30 Minuten köcheln lassen bis das Wasser verdampft ist und das Öl oben ist. Pfanne vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Wichtig! Nur **einen** Löffel verwenden beim Schöpfen der Sauce. (Benutzt man verschiedene Löffel, welche in anderen Gerichten oder gar im Mund war, so wird die Sauce sofort mit Schimmel befallen). Die Sauce ist nämlich gut im Kühlschrank für einige Wochen haltbar.