

## Tabasco

### Zutaten für ca. 5 dl

1	kg	Chili, scharf	Chilis waschen, und die Stiele entfernen. Chilis im Cutter (oder mit dem Stabmixer) zu einem groben Brei zerkleinern.
100	g	Meersalz (kein Kochsalz)	Salz mit dem Chilimus gut verrühren und in ein Fermentierglas <sup>1</sup> abfüllen. Chilimus mit einem Gewicht beschweren.  Chilis bei Raumtemperatur vier Wochen fermentieren.
1.5	dl	Kressi Bio-Kräuteressig	Essig begeben und das Chilimus gut umrühren.  Chilimus im Fermentierglas eine weitere Woche im Kühlschrank ziehen lassen.  Chilimus mit einem Stabmixer etwas pürieren.  Chili portionenweise durch ein Passiertuch pressen und in sterilisierte Fläschchen abfüllen.  Tabasco im Kühlschrank aufbewahren.  Jeden Hautkontakt mit den Chilis vermeiden, Handschuhe verwenden.

### Hinweis



CBB, Nov./2018  
Nach einer Idee von chili-shop24.de

<sup>1</sup> z.B. Lakeland Fermentierglas 1.4 Liter