



## Tabasco-Sauce

Frische reife scharfe Paprika, gleich welcher Sorte, werden halbiert und mit dem Messer entkernt. (Vorsicht: keine Schleimhäute mit den Fingern berühren!) Die Schoten werden mit der Hälfte des Gewichts an Essig im Mixer püriert. Nach Belieben weiter mit Essig verdünnen, kühl stellen. Hält im Kühlschrank monatelang.