

Hot Honey

Rezept

Zutaten

250ml flüssiger Honig (Art.Nr.: 51.000.075)
1-2 getrocknete Chilis, alternativ
frische Chilis (Art.Nr.: 14.373.510)

Zubereitung

1. Honig bei niedriger Temperatur in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen, ohne ihn zum Kochen zu bringen.
2. Chilischoten oder Chiliflocken hinzufügen und gut umrühren.
3. Topf vom Herd nehmen und die Mischung 30 Minuten ziehen lassen. Die Schärfe nimmt mit der Ziehzeit zu.
4. Chilischoten entfernen oder, bei Verwendung von Flocken, den Honig durch ein feines Sieb abseihen. Den Hot Honey in ein sauberes, verschließbares Glas umfüllen.

