



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch  
7.9.2025**

### **Chilis: Gipsy Candys**

*Schärfe und Süße sind in diesem speziellen Rezept für eingelegte Chilis kombiniert, die als Topping Gegrilltes, Wraps oder Burger auf das nächste Level heben.*

*Zutaten:*

*Nach Belieben Chilis*

*0,5 l Zucker (brauner oder weißer)*

*0,25 l Apfelessig*

*1 EL Salz*

*je 1-2 EL Gewürze, variabel: Senf-Körner, Rosenpfeffer und (Kreuz-)Kümmel*

*3 Lorbeer-Blätter*

*Wer es nicht so gern scharf mag, lässt die Kerne der Chilis weg.*

*Ein halbes Kilo braunen – gerne auch ganz gewöhnlichen weißen - Zucker in etwas mehr als einem viertel Liter Apfelessig auflösen, einen 1 EL Salz und Gewürze dazu und alles kurz aufkochen.*

*Dazwischen sterile Schraubgläser mit den Chilis füllen und anschließend mit dem heißen Sud übergießen. Die Gläser zuschrauben.*

*Nach zwei Wochen Ruhezeit sind die Gipsy Candys fertig und machen in Mini-Hotdogs und Burger die beste Figur.*