

## SRI LANKAN PICKLED MUSTARD CHILLIS á la Chef Thomas

ginger  
garlic  
spicy green and red chillis  
white wine vinegar  
mustard seeds  
currypowder  
pounded black pepper  
some oil

Ingwer  
Knoblauch  
Scharfe grüne und rote Chillies  
Weißweinessig  
Senfkörner  
Currypulver  
Grober schwarzer Pfeffer  
Etwas Öl

blend two parts garlic and one part ginger until you have a nice and smooth paste (you will need about 2 tsp for the ammount of chillis you see on the plate) → sorry no picture

bereite eine cremige Paste aus zwei Teilen Knoblauch und einem Teil Ingwer im Mixer vor (für die in den Bildern gezeigte Menge von Chillies braucht man zwei gute Teelöffel voll) → habe leider kein Bild davon



soak approx. 4 tbsp of mustard seeds in ½ cup of white wine vinegar (min. 30 min better 1hour)

ca 4 EL Senfkörner in Weißweinessig einweichen (min. 30 Min besser eine Stunde)

Wash chillis  
cutt hem open half way  
wear cloves!!!

Chillies waschen  
Die untere Hälfte einschneiden  
Unbedingt Handschuhe tragen!!!



Cook chillis in white wine vinegar until they loose their bright green colour (appr. 5 min), drain



Chillies in Weißweinessig kochen bis sie etwas bräunlich werden (ca 5 Min), abtropfen lassen



Blend the soaked mustard, must be creamy but still liquid (you can start with less vinegar than used for the soaking and add if too thick)

Pour in pot or bowl and add appr. two tsp. Of the ginger-garlic paste, mix with appr. 4 tbsp sugar (to compensate the bitter taste)

Eingeweichte Senfkörner im Mixer pürieren, muss cremig aber noch relativ flüssig sein (man kann mit weniger Essig beginnen und dann nachgeben)

in eine Schüssel geben und zwei gute TL der Ingwer-Knoblauch Paste zugeben, etwa 4 EL Zucker einrühren (gleicht den bitteren Geschmack der Senfkörner aus)

heat one tbsp oil

carefully roast one pinch currypowder and mayby two pinches of pounded black pepper

pour the mustard blend and cook a minute while steiring



einen EL Öl erhitzen

eine Prise Currypulver und etwa zwei

Prisen grob gemahlene schwarzen Pfeffer vorsichtig erhitzen

den Senfkörnermix dazugeben und unter rühren ein wenig einkochen (Minute?)



Take off the heat and mix with the drained chillis

Von der Flamme nehmen und die abgetropften Chillies unterrühren

Add a leveled tsp salt (or as per taste) and more sugar if still bitter (must keep a little bitter flavour)

Gebe einen gestichenen TL Salz dazu (oder eben nach Geschmack) und gebe noch etwas Zucker nach falls zu bitter (etwas Bitterkeit muss bleiben für die Authentizität :D)

Leave it for two days to get the full taste.

I dont know how long you can store it savely, my chef told me around a week, but i think in a good glas or clipbox in the fridge it will stay longer. Share your experiences!

Etwa zwei Tage durchziehen lassen um den vollen Geschmack zu erreichen.

Keine Ahnung wie lang man das aufbewahren kann, der Chefkoch sagte etwa eine Woche, denke aber das man es gut verschlossen im Kühlschrank länger aufbewahren kann.

Ihr könnt eure Erfahrungen damit gerne mit mir teilen!