

### Olivenöl-Knäckebrot mit Anis

170 g Mehl  
100 g Hartweizengrieß  
4 g Trockenhefe  
½ TL Salz  
130 ml Wasser  
60 ml Olivenöl  
2 EL Olivenöl zum Bestreichen  
½ TL Anis zum Bestreuen  
¼ TL Fleur de Sel zum Bestreuen

Alle Zutaten für den Teig in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig in zwei Hälften teilen und sehr dünn ausrollen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Anis und Fleur de Sel bestreuen. Auf ein heißes Blech geben und im Ofen bei 220 Grad 5 Minuten backen.

\*\*\*\*\*

### Scharfe Chili-Anis-Sauce

1 Nelke  
1 kleine Zimtstange  
1 Sternanis  
500 g Zucker  
¾ Beutel Gelfix  
Salz  
3 getrocknete Chilischoten  
2 Pimentkörner  
2 Nelken  
1 TL Fenchelkörner  
2 Sternanis  
1 Stück Muskatblüte  
1 Zimtstange  
1 TL Salz  
250 ml Sonnenblumenöl  
Ca. 5 rote Chilis (15 g), entkernt und gehackt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
1 TL Fenchelsamen, geröstet und gemörsert  
½ TL Anis, geröstet und gemörsert  
80 ml Weißwein- oder Reissessig  
100 ml Wasser  
100 g Zucker  
½ TL Salz  
Alle Zutaten gut mixen.

#### **Tipp:**

Gut zum Würzen und Verfeinern von Suppen, Saucen und allen pikanten Gerichten geeignet.