

Salsa Sauce

Ein feuriges Rezept für die Grillparty: Diese Salsa Sauce ist im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

2 Stk.	Tomaten
0.5 Stk.	Zwiebeln
0.5 Stk.	Knoblauchzehen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Öl
1 Prise	Cayennepfeffer
2 EL	Zucker
1 Stk.	Chilischote
0.5 TL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Salsa Sauce die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen und häuten. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Chilischote waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden.
2. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen, den Zucker darin karamellisieren. Tomaten hinzufügen und kurz schmoren lassen. Herausnehmen und mit Chili, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronensaft und dem restlichen Öl vermischen. Salzen, pfeffern und mit dem Stabmixer oder in der Küchenmaschine fein pürieren. Nach Belieben mit Cayennepfeffer abschmecken.

Tipp

Die Salsa Sauce kann in verschiedenen Schärfegraden zubereitet werden, hierzu erst wenig Chili

und Cayennepfeffer verwenden, dann probieren und nach Belieben immer ein bisschen mehr Chili und Cayennepfeffer hinzufügen.