



walch

KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



Habanero Sauce

Zutaten für 1 Portion:

- 6 Chilischoten (Habaneros)
- 1 Karotte, mittelgroß
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten, groß
- 50 ml Zitronensaft, oder Limettensaft
- 50 ml Limetten-Balsam-Essig
- 1 TL Limettenschale, abgerieben
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- evtl. Paprikapulver, geräuchert (Pimenton de la vera)

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Karotte in kleine Würfel schneiden und in heißem Olivenöl 10 Minuten andünsten. In der Zwischenzeit die Habaneros waschen und die Stiele und Kerne entfernen. Dabei unbedingt Gummi- oder Einmalhandschuhe tragen und darauf achten, dass nichts in die Augen kommt!

Die Gemüsemischung, die Habaneros und die restlichen Zutaten in einen Standmixer oder Blender füllen und alles zu einer flüssigen Sauce pürieren. Durch Zugabe von einem TL geräuchertem Paprikapulver vor dem Mixen kann man der Sauce eine rauchige Note verleihen.

Die Mischung in einen Topf füllen, kurz aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dabei ggf. mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Durch das Erhitzen am Ende verbinden sich die Zutaten zu einer sämigen Konsistenz und die Sauce wird haltbar gemacht. Noch heiß in sterile Fläschchen abfüllen und luftdicht verschließen.

Die Habaneros haben im Vergleich zu normalen Chilis eine sehr intensive, fruchtige Schärfe, die aber nur kurz anhält, was das Besondere an dieser Sauce ist. Sie passt sehr gut zu Gegrilltem und Kurzgebratenem.

Passt besonders gut zu: Cochinita pibil



walch

KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006

Wir unterstützen



Slow Food®
Deutschland e.V.

2016

... weil
Verantwortung
und Genuss
zusammen-
gehören.