

Rezept

## Rote ChilisaUCE

Ein Rezept von Rote ChilisaUCE, am 01.07.2024

### Zutaten

<b>10</b> getrocknete Chilischoten (am besten kanarische Pfefferschoten, Pimienta roja)	<b>8</b> Knoblauchzehen
<b>0,5 TL</b> 1/2 TL schwarze Pfefferkörner	<b>1 TL</b> Kreuzkümmelkörner
<b>1 EL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1 TL</b> getrockneter Oregano
<b>35 - 50 ml</b> 35-50 ml milder Weißweinessig	<b>1 TL</b> grobes Meersalz
	<b>100 ml</b> Olivenöl

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

### Zubereitung

1. Getrocknete Chilis in warmem Wasser 10 Min. einweichen. Knoblauch schälen und grob zerschneiden. Gewürze mit Salz im Mörser zerreiben oder in einen Mixer geben.

---

2. Chilis abtropfen lassen und mit Knoblauch und der Gewürzmischung im Mörser zerstampfen oder alles im Mixer pürieren. Essig und das Olivenöl unterrühren oder -mischen. Sauce möglichst noch 1 Std. ziehen lassen.