

Rezept für eine „echte“ Chili-Sauce aus Guatemala

Zutaten:

8 -12 scharfe rote Chili-Schoten (möglichst frisch oder auch getrocknet)
2 Esslöffel Olivenöl
1 kleingehackte Zwiebel
2 kleingehackte Knoblauchzehen
1 Esslöffel Limone
1 Essiglöffel Essig
1 Teelöffel Honig
4 Esslöffel Wasser
Salz und Pfeffer
Frische Petersilie
Frischer Koriander (wer mag)

- Den Chili, Knoblauch und die Zwiebel in Olivenöl anbraten, mit Wasser aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Limone, Essig und den Honig hinzufügen und noch einmal aufkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und frisch gehackte Petersilie untermischen (mein Geheimtipp!).
- Wer es mag, kann auch etwas frischen Koriander untermengen. Nicht zuviel, da es sonst leicht seifig schmecken kann.

Woher kommt das Rezept?

Dies ist ein Original-Rezept aus Guatemala. Unsere Reiseleiterin Petra Linnemann hat es uns damals zum Abschied unserer Tour „Ruta Maya“ überreicht.

