



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 77

Mexikanische Würzsauce mit Chili Jalapeno grün

Zutaten

-  **100 ml Olivenöl**
- 2 große Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 Karotten, geraspelt
- 1 grüne Paprika, geraspelt
- 2 große, reife Tomaten, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
-  **½ TL Majoran**
-  **1 Lorbeerblatt**
-  **Meersalz nach Geschmack**
-  **½ TL Schwarzer Pfeffer**
-  **½ TL Piment, gemörsert**
-  **2 Gewürznelken**
-  **1 Stück Zimtstange**
-  **¼ TL Chili Jalapeno grün**
- 50 ml weißer Balsamico**
- 2 EL Koriandergrün, gehackt**

Rezept

Die Zwiebelwürfel in Öl langsam anrösten, so dass sie eine goldene Farbe annehmen. Die Karotten hinzufügen und ebenfalls anrösten. Paprika, Tomaten und Knoblauch mit allen Gewürzen und dem Balsamico zu der Möhren-Zwiebelmischung hinzufügen. 10 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Das Koriandergrün hinzufügen und mit Salz abschmecken. Passt zu Fleischgerichten und einem kräftigen Bohneneintopf.

Guten Appetit!