Rote-Bohnen-Sauce
Salsa de frijoles rojos

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
250 g Kidneybohnen
1 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
1 Msp Cayennepfeffer

Vorbereitung
Die Kidneybohnen aus der Dose in ein Sieb schütten, die Flüssigkeit dabei auffangen. Die Bohnen anschließend mit der Hälfte der Flüssigkeit im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebel fein hacken.

Zubereitung
Öl in einer Kasserolle erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Knoblauch dazudrücken und kurz mitdünsten. Das Bohnenpüree hinzufügen und alles etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, dabei öfters umrühren. Die Bohnensauce mit Salz, Pfeffer und Chilipulver kräftig würzen. Sie soll cremig sein.

© 2024 coquina.de