



Pfeffersauce

Moko

Moko Pfeffersauce ist eine traditionelle Sauce aus Ghana, die hauptsächlich aus schwarzen und weißen Pfefferkörnern, Salz und Pflanzenöl besteht. Die Sauce wird oft zu Fischgerichten, Klößchen aus Maniok oder Yams serviert.

Moko Pfeffersauce ist bekannt für ihren würzigen und aromatischen Geschmack und ist ein fester Bestandteil der ghanaischen Küche.

Herkunft: Ostafrika

Kategorie: Hauptspeisen, Saucen, Dips

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Garnelen getrocknet

4 Zwiebel(n)

4 Zehen(n) Knoblauch

4 Tomate(n)

1 EL Cayennepfeffer

5 cm Ingwer

1 TL Pfeffer schwarz

1 TL Pfeffer weiß

1 Prise Salz

2 EL Öl

Vorbereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und hacken, die Tomaten in Würfel schneiden. Die Ingwerwurzel fein reiben. Die Garnelen 30 Minuten wässern.

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Öl mit beiden Pfeffersorten sowie Salz zu einer Paste verarbeiten. Öl erhitzen und die Paste unter Rühren 30 Minuten braten. Wenn nötig, etwas Wasser zugießen.