Pfeffersauce
Mojo colorado

Mojo Colorado ist eine traditionelle kanarische Sauce, die oft zu Fleischgerichten und den berühmten kanarischen »Papas Arrugadas« (Runzelkartoffeln) serviert wird. Diese rote Sauce erhält ihre Farbe und ihren Geschmack hauptsächlich durch rote Paprika und Chilischoten.
Die Zutaten werden traditionell in einem Mörser zerstoßen oder im Mixer zerkleinert, bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Mojo Colorado kann je nach Vorliebe scharf oder mild zubereitet werden und passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Chilischote(n) rot
8 Zehen(n) Knoblauch
½ EL Kreuzkümmelsamen
60 ml Olivenöl
2 EL Weinessig
1 EL Rosenpaprika
1 TL Meersalz

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und hacken. Die Chilischoten nach Geschmack entkernen und ggf. kurz blanchieren, um das Aroma zu mildern.

Zubereitung

Einen halben EL Kreuzkümmelsamen rösten und in einem Mörser zerstoßen. Die Chilischoten zusammen mit dem Kreuzkümmel zerkleinern. Anschließend den Knoblauch mit etwas Salz hinzufügen und alles zerkleinern. Das Öl, den Essig und ggf. etwas Wasser hinzufügen und alles vermischen.

© 2026 coquina.de