Rote Sauce
Mojo rojo

Diese rote Sauce der Kanarischen Inseln wird zu den typischen Runzelkartoffeln, den papas arrugás mit Fleisch gereicht.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Chilischote(n)
4 Zehen(n) Knoblauch
100 ml Olivenöl
50 ml Weißweinessig
1 TL Honig
4 TL Paprikapulver
½ TL Kreuzkümmel
1 Prise Salz

Vorbereitung

Die Chili waschen, entstielen und nach Geschmack die Kerne entfernen, danach grob hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls grob hacken.

Zubereitung

Knoblauch, Chili, Olivenöl, Weinessig und Honig zu einer glatten Masse pürieren. Paprika und Kreuzkümmel unterrühren und die Sauce mit Salz abschmecken.

© 2026 coquina.de