



Jalapeño-Sauce

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Glas

12	grüne Jalapeños	2	grüne Paprikas
1	reife Mango	1	Zwiebel
3 EL	Zucker	1 Stück	Ingwer ca. 2 cm
	Salz & Pfeffer		

Zubereitung

1. Paprikas und Jalapeños waschen, halbieren und entkernen. Wer es schärfer mag, kann die Kerne bei den Jalapeños dran lassen.
2. Den Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen.
3. Gemüse mit Schnittseite nach unten auf einem Backblech verteilen.
4. Jalapeños 10 Minuten und die Paprikas 25 Minuten rösten, abkühlen lassen und dann die Haut abziehen.
5. Mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Sauce pürieren.
6. Die Sauce bei Bedarf durch ein Sieb streichen.

Sie kann sofort verzehrt werden, schmeckt aber noch intensiver, wenn sie 2 Tage in einem luftdichten Behälter ziehen kann. Ungeöffnet ist sie im Kühlschrank etwa 2 Wochen haltbar. Die Sauce passt hervorragend zu gegrillten Meeresfrüchten oder asiatischen Gerichten.

Tipp: Beim Hacken von Chilis ist Vorsicht geboten! Am besten trägst Du dabei Küchenhandschuhe oder reibe Deine Hände vorher mit Pflanzenöl ein.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Jalapeño-Sauce

Stand 12.01.2023