

Do the Salsa... oder die besten Salsa Rezepte!

Bei Salsa denken die einen an den heißen lateinamerikanischen Tanz während die anderen die südamerikanische Sauce meinen. Rezepte für die beste Zubereitung gibt es sowohl für den gleichnamigen Tanz als auch das Gericht, viele.



Bei Salsa denken die einen an den heißen lateinamerikanischen Tanz während die anderen die südamerikanische Sauce meinen. Rezepte für die beste Zubereitung gibt es sowohl für den gleichnamigen Tanz als auch das Gericht viele.

Salsa - was Tanz und Gericht gemeinsam haben

Sowohl für den Tanz als auch für das Gericht gibt es echte Fangemeinden. Die Beliebtheit des Tanzes führte zu den unterschiedlichsten, heißen Varianten wie zum Beispiel dem kolumbianischen Cali Style oder auch dem Cumbia oder Cuban Style, dem Rueda de Casino einer Art Kreistanz oder Puerto Rican Style, Los Angeles Style und unzähligen mehr. Das Grundgericht der Salsa wiederum führte zu den unterschiedlichsten Kombinationen in den Zutaten. Gemeinsam haben beide die gekonnte Komposition unterschiedlichster Stil- und Geschmacksrichtungen zu einem feurigen, leidenschaftlichen Gesamtkunstwerk.



Salsa zubereiten - so geht´s

Gemeint ist hier natürlich das Gericht! Inzwischen findet man in den Regalen der Supermärkte, selbst in Deutschland, die unterschiedlichsten Salsa-Variationen. Salsa selber machen hat jedoch den Vorteil, dass man sich die Zutaten je nach Geschmack selbst aussuchen kann und die Qualität derselbigen selbst bestimmt. Die Basisvariante einer Salsa ist im Prinzip recht einfach herzustellen. Man nehme erntefrische Tomaten, ein paar Chilischoten, Zwiebeln und Koriander hacke das Ganze in kleine mundgerechte Stücke und mische es mit etwas Salz und frisch gepreßtem Zitronensaft. Alles noch eine Weile ziehen lassen, am besten im Kühlschrank, und fertig ist die Ur-Variante einer Salsa. Je nach Geschmack oder aber Gericht kann man das Ganze mit der Hand kleinschneiden oder im Mixer pürieren. Die pürierte Variante empfiehlt sich hauptsächlich zum Dippen beispielsweise mit Tortillachips, während die handgefertigte Variante mehr Biss hat und auf dem Teller schöner aussieht. Die Varianten dieses Salsa-Grundrezeptes gehen schier ins unendliche. So kann man die Kräuter austauschen oder mixen und zum Beispiel Oregano, Minze oder Basilikum verwenden. Oder man läßt die Tomaten weg und benutzt anderes Gemüse oder Früchte, wie zum Beispiel Mango, Ananas, Kiwi, Melone, Aprikose, Pfirsich oder Nektarine, Avocado, Feige, Gurke oder Tamarillos. Verfeinern kann man das Ganze anstelle des Salzes zusätzlich mit Balsamico oder Weißweinessig oder aber Zucker, je nach Zutaten. So entsteht eine interessante Mischung aus süßen, sauren, salzigen und scharfen Geschmacksnoten. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt und wenn man erst einmal eine Salsa selbst gemacht hat wird man es immer wieder aufs Neue versuchen. Die besten Salsa Rezepte finden sie im Rezepteteil. Ist Ihre nicht dabei, dann schicken Sie uns doch einfach ihr Lieblingsrezept.



Zuviel Salsa gemacht? Hier sind die 10 besten Ideen Salsa zu verwenden!

Salsas haben wenig Fett, sind vitaminreich, schmecken frisch und fruchtig und verfeinern die unterschiedlichsten Gerichte. Viele altbekannte Rezepte lassen sich mit Salsa´s komplett neu entdecken, also warum nicht einfach mal ausprobieren. Hier sind unsere Anregungen zum Thema Salsa.

1. **Chip and Dip:** Salsa einfach pürieren und mit Tortilla Chips servieren.
2. **Pizza:** Versuchen sie ihre Lieblings-Pizza doch einfach mal mit Salsa anstelle von pürierten Tomaten
3. **Tortilla, Burrito, Wrap und Co.:** Salsa´s machen aus diesen Gerichten wahre Geschmacksexplosionen. Ihrer Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.
4. **Burger:** Salsa in Kombination mit gegrilltem Fleisch oder Geflügel machen Ihren Burger zu einem

exotischen Gourmet-Burger.

5. **BBQ und gegrilltes Fleisch:** Salsa´s sind eine sensationelle Beilage zu Gegrilltem. Am besten sie machen gleich mehrere, so findet jeder seine Lieblings-Kombination.
6. **Seafood:** Salsa in Kombination mit zum Beispiel Garnelen schmeckt nicht nur grandios sondern ist auch viel gesünder als Mayonnaise und Co.
7. **Salate:** In Kombination mit Olivenöl und Zitronensaft macht man aus Salsa´s, ob püriert oder mit ganzen Fruchtstücken, im nu ein tolles Dressing.
8. **Eiergerichte:** Mit Salsa´s vermengt in Rührei erfinden sie das beliebte Eiergericht jeden Tag aufs Neue.
9. **Chutneys, Dips und Co.:** Machen Sie aus Ihren Salsa´s doch einfach ein Chutney oder verfeinern Sie das Ganze zum Beispiel mit Joghurt vermischt zu einem leckeren Dip.
10. **Fisch:** Salsas harmonieren hervorragend zu Fischgerichten ob gekocht, gebacken oder gegrillt.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de