

# Salsa española

Diese Sauce passt hervorragend zu Kurzgebratenem.

**Übersetzt man Salsa española, so heißt es nichts anderes als "einfache braune Soße." Das klingt völlig unsexy. Doch der intensive Geschmack der Salsa española zeigt etwas ganz anderes. Die Zubereitung ist unkompliziert und die Sauce passt sehr gut zu feinem Grillgut, wie Steaks oder Filets.**

## Zutaten

- 4-5 Tomaten
- 4-5 Knoblauchzehen
- 2-3 frische rote Peperoni oder Habanero Chilis wenn es richtig scharf werden soll
- 2 TL Paprikapulver
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Oregano
- 3 EL Weißweinessig
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

- Die Tomaten enthäuten, die Knoblauchzehen schälen, die Peperoni waschen, öffnen und entkernen. Kreuzkümmel und Oregano im Mörser zerreiben.
- Alle Zutaten mit der Hand oder besser mit einer Küchenmaschine zerkleinern und vermischen. Die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Salsa española frisch servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/salsa-espanola/>