

Salsa brava

("die wilde Sauce")



Zutaten für 6-8 Personen:

3 EL Olivenöl
1 Gemüsezwiebel (fast ganz)
3 Knoblauchzehen
1/2 Eierlöffel Zucker
1/2 EL Tomatenmark
400 g gehackte Tomaten (400 g)
1/3 TL Chiliflocken
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 Pimentkorn, fein zerstoßen
Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer aus der Mühle
für die Variante „Taberna Lola“:
Mayonnaise

1. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. Beides in einer beschichteten Pfanne in reichlich Olivenöl anschwitzen. Mit etwas Zucker ankaramellisieren, leicht salzen. 1/2 EL Tomatenmark mitschwitzen.

2. Die gehackten Tomaten zugeben, mit 1/3 TL Chiliflocken, 1 EL Paprika edelsüß und einem fein zerstoßenem Pimentkorn würzen. Etwa 10 Minuten köcheln, dann mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. In einen hohen Kunststoffbecher umfüllen

und mit einem Stabmixer sehr fein pürieren.

Variante „Taberna Lola“:

Jeweils 2 Teile dieser Masse mit 1 Teil Mayonnaise verrühren.

Hinweise:

Das ist eine Sauce, wie sie in Spanien traditionell zu gebratenen bzw. frittierten Kartoffeln serviert wird. Das komplette Gericht heißt Patatas bravas.

Die Rezeptanregung für die Variante stammt aus Málaga, Taberna Lola. In dieser Variante ist die Salsa zu den Patatas milder und m.E. runder im Geschmack.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Grundrezepte, kalte Saucen, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023