

Rezept

Peperonisauce

Ein Rezept von Peperonisauce, am 17.06.2024

Zutaten

100 g milde rote Peperoni

1 Knoblauchzehe

5 EL Salz

100 ml Reissessig oder Weißweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Peperoni waschen, grob zerkleinern und im Mörser zerdrücken, scharfe Peperoni vorher entkernen. Peperoni in 200 ml Wasser mit 4 EL Salz 1 Std. einweichen, dann abgießen.
2. Knoblauch schälen. Peperoni mit Knoblauch, 1 EL Salz und Essig sehr fein pürieren. In Fläschchen füllen und verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren, angebrochene Flaschen in den Kühlschrank stellen.