Rezept

Spanische Mandelsauce

Ein Rezept von Spanische Mandelsauce, am 25.05.2025

Zutaten

100 g	Mandeln (oder geschälte Mandeln)
1-3	rote Chilischoten
3 EL	Weißwein
3 EL	Olivenöl
	Salz
4	Knoblauchzehen
500 ml	Gemüsebrühe
1 Döschen	Safranfäden (ca. 0,1 g)
1 Bund	Koriandergrün
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 300 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, bis sich die Häutchen lösen. Dann abgießen und enthäuten. Knoblauch schälen. Chilischoten waschen und putzen. Knoblauch, Mandeln und Chilischoten mit Kernen hacken. Alles in einen Topf geben, mit der Brühe aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Min. köcheln lassen.

2. Inzwischen den Wein mit dem Safran aufkochen und ziehen lassen. Die Safran-Wein-Mischung zu den Mandeln geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, alles mit dem Pürierstab möglichst fein pürieren. Die Sauce abkühlen lassen.

3. Das Öl unter die Mandelsauce rühren. Das Koriandergrün waschen, trocken schütteln, hacken und ebenfalls unter die Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce in ein Glas füllen und mit einer dünnen Schicht Öl bedecken. Das Glas verschließen und in den Kühlschrank stellen.