

Rezept

## Zhug – »Hot Sauce« aus dem Jemen

Ein Rezept von Zhug – »Hot Sauce« aus dem Jemen, am 24.02.2024

### Zutaten

<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>1 TL</b> Kreuzkümmel
<b>1/2 TL</b> Kardamomsamen	<b>2 Bund</b> Koriandergrün
<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>4</b> kleine frische rote Chilis
Olivenöl zum Bedecken	

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

### Zubereitung

1. Trockene Gewürze in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen und fein mahlen. Koriander waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen (gut 1 Tasse voll). Knoblauch schälen. Chilis putzen, längs halbieren, Kerne entfernen, waschen. Alles im Mixer zu einem Püree verarbeiten. In ein Glas füllen, die Oberfläche mit Öl bedecken, im Kühlschrank lagern.