



## Mojo Rojo - kanarische Sauce

klassisch zu Papas Arrugadas

("Runzelkartoffeln"), passt zu gegrilltem

Fleisch und Fisch

Bei der folgenden Vorgehensweise wird ein Pürierstab mit Zerkleinerer- und Schlagscheibe verwendet. Klassisch wird das Rezept im Mörser zubereitet.

Von der Paprikaschote Strunk, Scheidewände und Kerne entfernen. Den Knoblauch putzen. Den Paprika und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden. Die Chilischote klein hacken. Alles mit Salz, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Weißweinessig in ein Püriergefäß (Mixbecher) geben. Mit dem Pürierstab mit Zerkleinereraufsatz alles klein hacken. Anschließend noch das Paniermehl unterrühren, sodass eine sämige Masse entsteht.

Die Mojo mit der Schlagscheibe des Pürierersiterrühren, dabei das Öl im dünnen Strahl zulaufen lassen. Wenn Öl und der Rest sich gut verbunden haben, die Sauce noch ein paar Stunden in den Kühlschrank geben, sodass die Mojo gut durchziehen kann.

Die Mengenangaben für Essig und Öl sind Schätzwerte. Da muss man sich nach eigenem Geschmack herantasten.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 15 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 3 Stunden
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 3 Stunden 15 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal



### Zutaten für 8 Portionen:

<b>1 m.-große</b>	Paprikaschote(n), rote
<b>½</b>	Knoblauchknolle(n)
<b>1</b>	Chilischote(n)
<b>1 TL</b>	Salz
<b>1 TL</b>	Paprikapulver, edelsüßes
<b>½ TL</b>	Kreuzkümmel
<b>2 EL</b>	Paniermehl
<b>50 ml</b>	Weißweinessig
<b>30 ml</b>	Olivenöl

Rezept von: wbader