
Molhos - Brasilianische Soßen

Scharfe Churrasco-Soße

Diese scharfe Churrasco-Sauce passt gut zu gegrilltem Fleisch oder Hähnchen

Zutaten:

3 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Cheiro Verde ("grüner Duft", Kräuterbund aus Petersilie, Schnittlauch, Koriander und grüner Minze), 3 EL Öl bzw. Olivenöl, 2 Zitronen (Saft), 2 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 2-3 Tomaten

Zubereitung:

Tomaten klein schneiden, Knoblauch zerdrücken, die übrigen Zutaten sehr fein zerkleinern. Öl begeben und alles ziehen lassen.

Pfeffer-Soßen

1) Molho de Pimenta

Passt gut zu allen afro-brasilianischen Gerichten, zu Cozido, Fisch- und Krabbengerichten.

Zutaten:

100 g Malaguetta-Pfeffer / 2 Limonen (Saft) / 2 Zwiebeln / 1 Knoblauchzehe / 2 EL Olivenöl / 1 Bund Petersilie / 1 Bund frischer Koriander / 1 TL Salz / evtl. Weinessig

Zubereitung:

Zwiebeln, Salz und Knoblauch mit Limonensaft in einem Mörser zerdrücken. Gehackte Petersilie, Koriander und Pfeffer zufügen. Nachmals zerdrücken und ziehen lassen. Eventuell mit etwas Weinessig verlängern.

2) Molho de Pimenta Baiano

Zutaten:

100 g Malaguetta-Pfeffer / 2 Limonen (Saft) / 2 Zwiebeln / 1 Knoblauchzehe / 2 EL Olivenöl / 1 Bund Petersilie / 1 Bund frischer Koriander / 1 TL Salz / 2 bis 3 EL Palmöl / 50 g gemahlene, getrocknete Krabben / evtl. Weinessig

Zubereitung:

Zwiebeln, Salz und Knoblauch mit Limonensaft in einem Mörser zerdrücken. Gehackte Petersilie, Koriander, Palmöl, Krabben und Pfeffer zufügen. Nachmals zerdrücken und ziehen lassen. Eventuell mit etwas Weinessig verlängern.