# Scharfe Knoblauchsauce
# Salsa picante de ajo

Salsa picante de ajo ist eine würzige Knoblauchsauce, die oft in der lateinamerikanischen Küche verwendet wird. Diese Sauce wird aus frischem Knoblauch, Chilis, Öl und Salz zubereitet. Manchmal werden auch zusätzliche Gewürze und Kräuter hinzugefügt, um den Geschmack zu intensivieren. Die Sauce ist bekannt für ihre kräftigen Aromen und ihre Vielseitigkeit, da sie als Dip, Marinade oder Beilage zu verschiedenen Gerichten verwendet werden kann. Die hier verwendeten Baumchili (chili de arbol) verleihen der Sauce einen intensiv-scharfen Geschmack.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

40 g Chili de Arbol getrocknet
5 Zehen(n) Knoblauch
250 ml Olivenöl
¼ TL Salz

## Vorbereitung

Die getrockneten Chilis und warmes Wasser in eine Schüssel geben und ca. 30 Minuten einweichen lassen, bis die Chilis weich sind. Inzwischen die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

## Zubereitung

Danach die Chilis und die Knoblauchzehen mit dem Olivenöl und Salz gründlich vermischen. Die Salsa hält sich ca. 10 Tage im Kühlschrank. Da sich getrocknete Chili länger halten als Knoblauch, kann man auch die Salsa ohne den Knoblauch machen und den Knoblauch erst kurz vor dem Gebrauch hinzugeben.

© 2026 coquina.de