

Salsa roja

Ergibt ca. 1l
Dauer: ca. 90 min.



Zutaten

- 10 Tomaten
- 6 Paprikaschoten
- 2 Chilischoten
(vorzugsweise Jalapeños)
- 4 - 6 Zwiebeln
(je nach Grösse)
- 1 Zitrone
- Einige Stängel Koriander
- Salz, Cayenne-Pfeffer, Kreuzkümmel



Zubereitung

1. Tomaten häuten und entkernen
2. Paprika- und Chilischoten von den Scheidewänden befreien, entkernen und hacken
3. Zwiebeln schälen und hacken
4. Paprika, Zwiebeln, Chili und Tomaten portionenweise in den Mixer geben und pürieren - aber nicht ganz, da wir später noch einige Stückchen in der Salsa haben wollen
5. Alles in einen grossen Topf geben
6. Salz und einen grossen Spritzer Zitronensaft dazugeben
7. Salsa aufkochen und dann 1 Stunde köcheln lassen (nicht zu stark, da die Sauce sonst komplett einkocht und nur ein Brei übrigbleibt)
8. Gläser in einen Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen
9. Gläser 15 min. lang kochen, um sie zu sterilisieren
10. In der Zwischenzeit den Koriander hacken und zur Salsa geben, mit Cayennepfeffer und Kreuzkümmel würzen
11. Salsa kochend heiss in die heissen Gläser abfüllen und sofort den Deckel zuschrauben