

Piri-Piri-Sauce / Piri-Piri-Marinade



Zutaten für ca. 600 ml Sauce:

- 1 rote Paprika
- 3 rote Pfefferschoten
- 1 Zwiebel
- 180 ml Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen
- 90 ml Rotweinessig
- 75 ml Zitronensaft
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 TL Oregano getrocknet
- 3 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Salz

1. Die rote Paprika waschen, trocknen, vierteln und entkernen sowie die weißen Häute entfernen. Backofengrill auf hoher Hitze vorheizen. Die Paprikaviertel mit der Hautseite nach oben in eine kleine Auflaufform geben und etwa 8 min rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Dann in einem Gefrierbeutel etwa 10 min ruhen lassen und anschließend die Haut abziehen und kleiner schneiden.

2. Chilischoten aufschneiden, für weniger Schärfe entkernen und die weißen Häute wegschneiden, klein würfeln.

3. Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und würfeln.

4. Alle Zutaten in einen größeren Mixbecher oder in einen Blitzhacker geben und fein pürieren.

5. Anschließend in ein steriles Schraubglas füllen und im Kühlschrank einige Stunden ziehen lassen.

Hinweise:

Im Kühlschrank hält sich die Sauce/Marinade ca. 3 Wochen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Grundrezepte, kalte Saucen, Marinade, portugiesisch

Foto und Rezept: Walter
Stand 10.01.2026