

Teufels - Sauce

4 sm Chilischoten
1 lg Rote Paprikaschote -- a ca. 200g
1 sm Zwiebel a 50 g
150 ml Wasser
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
gehackte Petersilie

Chilis aufschlitzen, Kerne entfernen. Die Paprika mit dem Sparschäler schälen. Frucht halbieren, Trennwände und Kerne entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Alles Gemüse grob zerteilen. Mit Wasser in einen Topf geben. Etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Chilis weich sind. Wasser abgießen, pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce in Schälchen füllen. Kurz vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.