

# 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 H äute entfernen. Backofengrill auf hoher Hitze vorheizen. Die Paprikaviertel mit der Hautseite nach oben in eine kleine Auflaufform geben und etwa 8 min r östen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Dann in einem Gefrierbeutel etwa 10 min ruhen lassen und anschlie ßend die Haut abziehen und kleiner schneiden.
2. Chilischoten aufschneiden, f r weniger Sch rafe entkernen und die weißen H äute wegschneiden, klein w ürfeln.
3. Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und w ürfeln.
4. Alle Zutaten in einen gr ö ßeren Mixbecher oder in einen Blitzhacker geben und fein p ürieren.
5. Anschlie ßend in ein steriles Schraubglas f üllen und im K hlschrank einige Stunden ziehen lassen.

## Hinweise:

Im K hlschrank h ält 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