Texicana Salsa

Mexikanischer Dip zu Taco´s, Burritos, Enchiladas, Nachos, usw.

Zutaten:

150 ml Gemüsebrühe
490 g Tomaten in Stücke aus der Dose
100 g Tomatenmark
2 kleine Zwiebeln (rot+weiß)
1 Zehe Knoblauch
1 rote Paprika
1 Chilischote
1/2 Bund Petersilie
2 Frühlingszwiebeln
1 Prise Zucker
1-2 EL Mexikanischer Würzmischung nach Wahl (oder siehe am Ende)

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und Paprika & Chili klein würfeln, zuerst die Zwiebeln glasig anschwitzen, Knoblauch und die Paprika hinzufügen und kurz mit anbraten.

Nun das Tomatenmark mit anrösten und unter rühren.
Die Tomaten in Stücken sowie die Chili zugeben und anschließend die Sauce mit der Gemüsebrühe ablöschen.
Nun mit der Mexikanischen Rub würzen sowie den Zucker zugeben.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und hinzugeben und das ganze nun ca. 30 min oder länger unter gelegentlichen rühren weiter köcheln lassen

Die Petersilie fein hacken unterrühren und nun noch nach bedarf abschmecken und das ganze nochmals ca. 10 min köcheln lassen.

Die Sauce nun abkühlen lassen, oder in Sterile heiße Glässer abfüllen.

Wenn man zu viel gemacht hat kann man sie in sterilen heißen Gläsern abfüllen und auf dem kopf stellen und haltmachen machen.

Die Sauce lässt sich auch Prima in Einmachglas aufbewahren wo Sie 4-6 Monate haltbar sein sollte.

Für das einmachen ins Glas ist es wichtig, dass Ihr die sauberen Gläser und Deckel einige Zeit in heißes Wasser zum stilisieren legt, und direkt daraus Heiß mit der kochenden Sauce befüllt, dann sofort mit Heißen Deckel verschließen und Kopfüber stellen und abkühlen lassen.

Die Sauce lässt sich aber auch Prima einfreiern.

So hier noch das versprochene Mexican Rub Rezept

Mexican Rub selber mischen:

4 EL Chilipulver
1 EL Salz
1 TL Knoblauch granuliert 1 TL Zwiebel granuliert
1 TL Paprika Pulver
1 TL getrockneter Oregano 1 TL gem. Kreuzkümmel
1 TL Pfeffer bunt