

Piri-Piri-Soße

Für 200 ml:

8 Knoblauchzehen	4 rote Pfefferschoten	10 Piri-Piri-Schoten
Schale von 1 Bio-Zitrone	5 Stiele Thymian	2 Zweige Rosmarin
Salz	100 ml Rotweinessig	4 El Brandy
ca. 150 ml Olivenöl		

Knoblauchzehen in ein Glas mit Schraubverschluss geben. Pfefferschoten in Ringe schneiden und zugeben. Piri-Piri-Schoten, Zitronenschale und Kräuter zugeben. Mit Salz, Essig und Brandy würzen und mit Olivenöl bedecken. Das Glas verschließen und kräftig durchschütteln. Ca. drei Wochen ziehen lassen.

Tim Mälzer am 20. 11. 2010