



Ajoli Knoblauchsauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Achtung ! Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben		
5 Zehen	Knoblauch	durchpressen, mit
3	Eigelb	Eigelb, Senf, Salz und Pfeffer in einer grossen
1 EL	Senf	Schüssel schaumig rühren.
	Salz	
	Pfeffer	
2,5 dl	Olivenöl	Das Öl zunächst tropfenweise, später in grösseren
		Dosen unter ständigem Rühren zugeben. Jede Ölzugabe
		muss völlig von der Sauce aufgenommen werden
		bevor man weiteres Öl hineinrührt.
1 / 2 EL	Zitronensaft	Zum Schluss unterschlagen.

Mojo Paprikasauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



1	Paprikaschote rot	waschen, entkernen und grob schneiden
2	Peperoni rot scharf	
2	Tomaten getrocknet	grob schneiden
1 Zehe	Knoblauch	grob schneiden
1 TL	Kreuzkümmel	
1 TL	Salz	alles in einen Mixbecher geben und mit dem
1 TL	Safranfäden	Mixer pürieren, bis eine homogene Sauce entstanden ist.
1 TL	Paprikapulver	
50 ml	Weinessig	(Wem die Sauce zu dünn ist, kann sie mit
50 ml	Olivenöl	Paniermehl andicken)