

## Die rote Taco Sauce (Salsa rojo)

### Zeit

Ca. 20min Zubereitung

### Zutaten

#### Die Zutaten

- 6 – 8 reife Tomaten (alternativ 500ml Tomatensugo)
- 2 Zwiebeln
- 4 Jalapenos
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 EL Essig
- ½ TL Pul Biber ([Was ist das denn?](#))
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- Kokosöl zum Anbraten

### Zubereitung

Schneiden Sie die Zwiebeln und die Jalapenos klein, häuten die Knoblauchzehen und drücken diese durch eine Knoblauchpresse. Geben Sie etwas Kokosöl in einen Topf und dünsten die Zwiebel, den Knoblauch und die Jalapenos an. Parallel dazu zerschneiden Sie die Tomaten oder stellen sich den Tomatensugo bereit. Sobald die Zwiebeln und die Jalapenos glasig und weich sind, werden die Tomaten (der Sugo) hinzugegeben. Direkt danach können Sie auch die angegebenen Gewürze, den Zucker und den Essig zufügen. Die Mischung sollte jetzt ein wenig einkochen. Pürieren Sie die Salsa kurz mit einem Pürierstab direkt im Topf. Dadurch wird die Konsistenz besser. Allerdings auch nicht zu lange, da die Salsa ihren „stückigen Charakter“ behalten soll. Sobald die Salsa eingekocht ist, kann sie vom Herd genommen und in ein steriles Twist-off-Glas gefüllt werden. Lassen Sie die Sauce abkühlen, bevor sie in den Kühlschrank gestellt wird. Die Sauce ist mindestens 3 Wochen haltbar, wenn Sie sie nicht schon vorher verspeist haben.

