Pfeffersauce
Moko

Moko Pfeffersauce ist eine traditionelle Sauce aus Ghana, die hauptsächlich aus schwarzen und weißen Pfefferkörnern, Salz und Pflanzenöl besteht. Die Sauce wird oft zu Fischgerichten, Klößchen aus Maniok oder Yams serviert.
Moko Pfeffersauce ist bekannt für ihren würzigen und aromatischen Geschmack und ist ein fester Bestandteil der ghanaischen Küche.

Herkunft: Ostafrika
Kategorie: Hauptspeisen, Saucen, Dips

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
250 g Garnelen getrocknet
4 Zwiebel(n)
4 Zehen(n) Knoblauch
4 Tomate(n)
1 EL Cayennepfeffer
5 cm Ingwer
1 TL Pfeffer schwarz
1 TL Pfeffer weiß
1 Prise Salz
2 EL Öl

Vorbereitung
Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und hacken, die Tomaten in Würfel schneiden. Die Ingwerwurzel fein reiben. Die Garnelen 30 Minuten wässern.

Zubereitung
Alle Zutaten bis auf das Öl mit beiden Pfeffersorten sowie Salz zu einer Paste verarbeiten. Öl erhitzen und die Paste unter Rühren 30 Minuten braten. Wenn nötig, etwas Wasser zugießen.

© 2026 coquina.de