Gegrillte grüne Chillies in Kreuzkümmel-Knoblauch-Creme
Chiles verdes asados en crema de comino y ajo

Chiles verdes asados en crema de comino y ajo ist eine cremige Salsa mit gerösteten Chilischoten. Beim Rösten werden die Schoten nicht gegart, sondern nur schnell und stark erhitzt, sodass sich die relativ zähe Haut leicht abziehen läßt. Ausserdem werden sie noch aromatischer. Mit verantwortlich dafür ist der enthaltene Zucker, der durch die starke Hitze zum Teil karamellisiert.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Chilischote(n) (Anaheim oder Poblano)
2 EL Butter
1 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
½ TL Kreuzkümmel
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
250 ml Sahne
225 ml Gemüsebrühe
1 Zitrone(n) ausgepresst

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen und hacken, den Knoblauch schälen und zerdrücken. Die Chilischoten in einer gusseisernen Pfanne oder im vorgeheitzten Ofen so lange rösten, bis die Haut Blasen wirft und leicht schwarz wird. Herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend das Gemüse häuten, entkernen und in Streifen schneiden.

Zubereitung

Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse zu der Zwiebel-Knoblauch-Paste geben. Sahne und Brühe zugeben und alles bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. In eine vorgewärmte Servierschüssel geben und warm servieren. Wenn Sie Mais zu dem Gemüse geben, verleiht dies dem Gericht eine leicht süßliche Note.

© 2026 coquina.de