

Grillezzünk! – Hagyma relish (chuthey)

2011 szeptember 28. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Darabos, rusztikus f?szeres szósz, amit társíthatunk sültekhez, pecsenyékhez, grill ételekhez. Csodás párost alkot egy jó min?ség? sült kolbásszal és puha, fehér kenyérrel. Érdemes több fajta hagymából készíteni, egyszerre lesz édes, pikáns és f?szeres.

Hozzávalók:

- 3 fej vöröshagyma
- 2 kisebb fehér, f?z? hagyma
- ½ szál póréhagyma
- 2-3 szál újhagyma
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 1 dl kukkfüves, tokaji borecet
- ½ dl száraz fehér bor (olaszrizling)
- 2 TK barna cukor (vagy Xukor/nyírfacukor)
- 1 TK mexikói f?szerkeverék (vagy oregánó, kakukkf? és bazsalikom keveréke)
- Olaj, só és bors



A hagymákat alaposan megtisztítjuk, és felkockázzuk, a fokhagymát felaprítjuk. Olajat hevítünk az edényben, és a hagymákat üvegesre pároljuk rajta. Sózzuk, borsozzuk és felöntjük a borral és puhára pároljuk 15-20 perc alatt. Hozzáadjuk a f?szereket és a fokhagymát, a cukrot és az ecetet és alaposan beforraljuk.
Ha el szeretnénk rakni egy kis id?re, érdemes egy kis üvegbe kanalazni, egy kis olajat csurgatni a tetejére, és még melegen rácsavarni a tet?t és egy rövid id?re fejre fordítani.

Szerz?: SPL

További információk és receptek:

www.maxkonyhaja.blogspot.com

www.thechefviki.blogspot.com

www.garffyka.blogspot.com



Ajánló