



Henri du Vinage

Rezept Pimenta

Pimenta oder im Diminutiv Pimentinha, ist ein scharfes Chiliöl. In einigen brasilianischen Regionen wird gerne scharf gegessen.

Zutaten

50 g getrockneter scharfer Chili

200 ml Öl

Zubereitung

Die getrockneten Chilis zerkleinern. Achtung! Nicht mit den Fingern an die Schleimhäute kommen. Chilis in eine verschließbare Flasche oder in ein Marmeladenglas geben, mit Öl auffüllen und einige Tage stehen lassen. Immer wieder einmal durchschütteln. Einige Brasilianer schwören auf den Ansatz mit Cachaça oder mit Essig. Ich bevorzuge Olivenöl. Benutzen Sie es tropfenweise und vorsichtig.

Bom Apetite!