

Rouille

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Scheibe trockenes Baguette, 1 Zehe Knoblauch, 1 kleine rote getrocknete Chilisch, 200 ml Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Die Brotscheibe mit etwas warmen Wasser beträufeln und einweichen, die Knoblauchzehe schälen und grob hacken, die Chilischote vom Ansatz befreien und grob zerkleinern. Das Brot sehr gut ausdrücken.

Die Zubereitung:

Brot, Knoblauch und Chilischote im Mörser gründlich zerstoßen, langsam das Olivenöl zugeben und alles zu einer geschmeidigen (relativ flüssigen) Paste verarbeiten. Gehört unbedingt zu Bouillabaisse.

Guten Appetit!