Sambal Oelek

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Chilischote(n) rot
1 TL Salz
1 TL Palmzucker

Zubereitung

Das Grund-Sambal ist relativ einfach zuzubereiten: Eine Pfanne erhitzen, die Chilis auf mäßiger Hitze trocken rösten und anschließen abkühlen lassen. Danach fein zerhacken und mit dem Salz und Zucker zu einer festen Paste zerstoßen. Je nach Geschmack können die Chilisamen zuvor entfernt werden oder als Würze in der Paste belassen werden. Das Sambal hält sich in einer Dose im Kühlschrank ca. eine Woche.

© 2024 coquina.de