Chilisauce in Öl
Nam Prik Pao

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zutaten für 4 Portionen
4 TL Öl
6 Zehen(n) Knoblauch
3 Thai-Schlotten
10 Chilischote(n) getrocknet
1 EL Garnelenpaste
1 EL Fischsauce
2 EL Zucker

Vorbereitung
Den Knoblauch und die Schalotten schälen und fein hacken. Die getrockneten Chilischoten grob hacken (Achtung: Hände waschen nicht vergessen!!!).

Zubereitung
Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch und die Schalotten dazugeben und kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Chili in die Pfanne geben und anbraten, bis sie ihre Farbe ändern, aus der Pfanne nehmen und ebenfalls beiseite stellen. In einem Mörser zur Garnelenpaste die Chili, den Knoblauch und die Schalotten geben, jeweils gut zerstampfen, bevor die nächste Zutat hinzugegeben wird. Die Zutaten wieder bei geringer Hitze in das Öl geben, und zu einer glatten Paste verrühren. Hinweis: Thai-Schalotten sind kleiner als die in Europa erhältlichen Schalotten. Sind keine Thai-Schalotten erhältlich, reicht auch eine normale Schlalotte.

© 2024 coquina.de