Garnelensauce Khon Kaen
Sosgung Khonkaen

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zutaten für 4 Portionen
250 g Garnelen
3 Chilischote(n)
1 Prise Salz
1 Zwiebel(n)
1 EL Zitronensaft
2 EL Tamarindenmark
½ Bund Petersilie
7 Zehen(n) Knoblauch

Vorbereitung
Die Garnelen schälen, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und hacken.

Zubereitung
Die Garnelen in einem Topf kochen, abseihen, die Brühe aufheben. Knoblauch, Zwiebel und Chilischoten kurz in einer Pfanne mit Butter köcheln lassen und anschießend in einen Mixer geben. Die fertig gekochten Garnelen zusammen mit Kräutersalz, Tamari, Zitronensaft, Petersilie und etwas Garnelenbrühe dazugeben. Alles mit einem Mixer pürieren, bis die Sauce schön glatt geworden ist. Nochmals in einem Topf zugedeckt etwas köcheln lassen. Möchten Sie die Sauce noch dicker, so können Sie sie mit einer Mehlschwitze anreichern.

© 2024 coquina.de