Sambal Hajak

Sambal Hajak ist eine würzige und aromatische indonesische Sauce, die durch die Kombination von scharfen Chilis, Knoblauch und Garnelenpaste eine intensive Geschmacksnote erhält. Rawit (kleine rote Chili) bringen eine kräftige Schärfe, die das Hauptmerkmal der Sauce ist.
Tamarindenmark fügt eine säuerliche Note hinzu, die die Schärfe der Chilis ausgleicht. Der Palmzucker bringt eine leichte Süße, die die anderen Aromen abrundet. Sie eignet sich hervorragend als Beilage zu Fleisch, Fisch oder Gemüse und kann auch als Dip verwendet werden.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

20 Rawit (kleine rote Chili)
3 Zwiebel(n)
4 Zehen(n) Knoblauch
30 g Erdnüsse
1 EL Garnelenpaste
½ EL Laos-Pulver
1 TL Salz
5 EL Tamarindenmark
1 EL Palmzucker
3 EL Erdnussöl

Vorbereitung

Die Erdnüsse grob hacken, die Zwiebeln und den Knoblauch fein schneiden. Die Chilis mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Mixer zu einer glatten Paste pürieren.

Zubereitung

Das Erdnussöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Masse aus dem Mixer hineingeben und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten braten. Vorsicht: Zwiebeln und Knoblauch sollten dabei nicht bräunen. Die Erdnüsse, Trassi, Laos-Pulver und Salz beigeben und unter Rühren so lange weiterbraten, bis alle Zutaten harmonisch miteinander verbunden sind. Tamarindensaft und Zucker zufügen, ständig weiterrühren und so lange köcheln lassen, bis ein durchgebratenes und rötlichbraunes Sambal entstanden ist, aus dem das Öl austritt. Erkalten lassen und kalt servieren.

© 2026 coquina.de