



## **Sambal Oelek aus rohen Chilis**

### **Sambal Oelek**

Herkunft: Indonesien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

#### **Zutaten für 4 Portionen**

20 Rawit (kleine rote Chili)

1 EL Tamarindensaft

1 ½ TL Salz

#### **Zubereitung**

Die Chilis waschen und im Ganzen (mit Samen und Scheidewänden) in den Mixer geben. Nur so viel Essig oder Tamarindensaft zugießen, dass die Messer sich beim Pürieren gerade noch drehen. Salzen und in sterilisierte Gläser abfüllen und kühl aufbewahren.