Chilisauce in Öl
Nam Prik Pao

Nam Prik Pao ist eine klassische thailändische Chilipaste, die auch als Chilimarmelade bekannt ist. Diese Paste wird oft in der thailändischen Küche verwendet und verleiht vielen Gerichten einen süßen, intensiven und aromatischen Geschmack.
Die Hauptzutaten sind getrocknete Chilis, Schalotten, Knoblauch, getrocknete Garnelen, Shrimp-Paste, Fischsauce, Palmzucker und Tamarindenpaste. Die Mischung wird in Pflanzenöl gebraten, bis sie eine marmeladenähnliche Konsistenz erreicht.
Nam Prik Pao ist sehr vielseitig und kann in verschiedenen Gerichten wie Suppen, Pfannengerichten, Salaten und sogar als Brotaufstrich verwendet werden.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

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.

© 2026 coquina.de