



## **Sauce Mahasarakam**

### **Sos Mahasarakam**

Herkunft: Thailand

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

#### **Zutaten für 4 Portionen**

6 Zehen(n) Knoblauch  
2 Tomate(n)  
200 g Schweinefleisch  
1 EL Rote Currypaste  
1 EL Sojasauce  
1 Prise Salz  
1 Prise Madras Curry  
1 Prise Zucker  
2 EL Öl

#### **Vorbereitung**

Den Knoblauch schälen und fein hacken, das Fleisch waschen, abtupfen und klein schneiden. Die Tomaten in Scheiben schneiden.

#### **Zubereitung**

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und den Knoblauch gelblich anbraten. Die Tomaten in die Pfanne geben. Das Schweinefleisch und die Currypaste mit etwas Wasser darangeben, alles verrühren und köcheln lassen, bis das Fleisch durch ist. Hin und wieder die Pfanne mit Wasser auffüllen, die Gewürze zuletzt dazugeben. Nun alles in einen Mixer füllen und auf höchster Stufe mixen, bis die Sauce glatt ist. Notfalls etwas Wasser begeben.