Sauce Ratchasima

Sos Ratchasima

Sos Ratchasima ist eine thailändische Sauce. Die Sos Ratchasima-Sauce verleiht deinen Gerichten eine würzige Note und ist vielseitig einsetzbar.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 cm Ingwer
1 EL Öl
10 Blätter Koriander
1 EL Honig
1 ½ EL Reiswein
250 ml Gemüsebrühe
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Korianderblätter fein hacken.

Zubereitung

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Ingwerwurzel darin sautieren. Honig, Sherry, Korianderblätter und Gemüsebrühe hinzufügen und unter ständigem Umrühren 5 Minuten lang köcheln lassen. Anschließend mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

© 2025 coquina.de