

Sambal - Grundrezept (Einfach) I

Kategorien: Paste, Eingemacht, Gewürz

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Butterfett
1	groß.	Zwiebel; gehackt
3		Knoblauchzehen; gehackt
2		Gruene Chilischoten; gehackt
1	Teel.	Gelbwurz; Curcuma
1/2	Teel.	Ingwer; gemahlen
1/2	Teel.	Kreuzkuemmel; gemahlen
1/2	Teel.	Chili-Pulver

EVENTUELLE

2	Essl.	Kokosmilch
---	-------	------------

Anleitung:

Das Butterfett in einer Bratpfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch Glasig werden lassen. Anschliessend die Chili-Schoten und die Gewuerze zugeben und etwa 3 Minuten unter staendigem ruehren durchbraten. Man kann noch Kokosmilch oder Frischmilch untermischen. Das ganze in ein Glas abfuellen und nach dem erkalten mit Oel bedecken, damit der Sambal seine Schaeerfe nicht verliert. Den Sambal kuehl lagern.