

Sambal - Hajak

Kategorien: Gewürz, Eingelegte, Eingemacht

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--|
| 80 | Gramm | Thailaendische rote Chilies |
| 80 | Gramm | Zwiebeln; feingeschnitten |
| 4 | | Knoblauchzehen |
| 3 | Essl. | Erdnussoel |
| 30 | Gramm | Erdnuesse; grob gehackt |
| 1 | Essl. | Trassi; Garnelenpaste |
| 1/2 | Essl. | Laos-Pulver |
| 1 | Teel. | Salz |
| 5 | Essl. | Tamarindensaft |
| 2 | Essl. | Palmzucker; jaggery Oder brauner Zucker |

Anleitung:

Die Chilies mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Mixer zu einer Glatten Paste puerieren. Das Erdnussoel in einem kleinen Topf Erhitzen, die Masse aus dem Mixer hineingeben und unter staendigem Ruehren bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten braten. Vorsicht: sie sollte dabei nicht braeunen. Die Erdnuesse, Trassi, Laos-Pulver und Salz begeben und unter Ruehren so lange weiterbraten, bis alle Zutaten harmonisch Miteinander verbunden sind. Tamarindensaft und Zucker zufuegen, staendig weiterruehren und so Lange koecheln lassen, bis ein durchgebratenes und roetlichbraunes Sambal entstanden ist, aus dem das Oel austritt. Erkalten lassen und Kalt servieren. (Laesst sich gut einfrieren)