

## Sambal - Oelek

Kategorien: Eingelegte, Eingemacht, Gewürz

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Frische rote Chilies
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Weicher brauner Zucker

### Anleitung:

Die Indonesier bereiten u.a. eine Reihe von auf Chili basierenden Appetithappen zu, die sie Sambals nennen. Sie stehen in kleinen Schalen auf dem Tisch. Manche sind äusserst scharf, weil die Chilिसamen darin belassen wurden; alle sind hocharomatisch. Die Indonesier verwenden einen tabascoähnlichen Chili namens Lombok Feuer Sambal, aber man kann stattdessen andere kleine rote Chilis einsetzen. Das Grund-Sambal ist sehr einfach zu machen: 1 Schwere Bratpfanne erhitzen, Chilis auf mässiger Hitze trockenrosten, abkühlen lassen. Fein zerhacken, mit dem Salz und Zucker zu einer festen Paste zerhacken. Man kann die Chilिसamen herausnehmen oder, wenn man ein wirklich feuriges Gewürz will, darin lassen. Das Sambal hält sich in einer Dose im Kühlschrank etwa eine Woche. Um andere Sambals herzustellen, braucht man Zutaten wie Trassi oder Blachan, eine feste Paste aus mürben Garnelen, und Candlenüsse.