

## Grundrezept für Sambal (Einfach)

Kategorien: Saucen, Marinaden, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Butterfett
1	groß.	Zwiebel (geschält Und gehackt)
2		Knoblauchzehen (geschält Und gehackt)
2		Grüne Chilischoten (gehackt)
1	Teel.	Gelbwurz (Curcuma)
1/2	Teel.	Gemahlener Ingwer
1/2	Teel.	Kreuzkümmel-Pulver
1/2	Teel.	Chili-Pulver

### Anleitung:

Das Butterfett in einer Bratpfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig werden lassen. Anschliessend die Chili-Schoten und die Gewürze zugeben und etwa 3 Minuten unter ständigem rühren durchbraten. Man kann noch 2 El. Kokosmilch oder Frischmilch untermischen.

Das ganze in ein Glas abfüllen und nach dem Erkalten mit Öl bedecken, damit der Sambal seine Schärfe nicht verliert. Den Sambal kühl lagern.