

Indonesische - Sauce

Kategorien: Sauce, Küche, Fondue, Land, Indonesien

Zutaten für: 1 Rezept

60	Gramm	Butter
1/8	Ltr.	Indonesische Sojasauce
2	Essl.	Zitronensaft
		Salz
		Frisch gemahlener Pfeffer
1		Eingelegte scharfe Pfefferschote

Anleitung:

Die Butter zerlassen. Die Sojasauce, den Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Pfefferschote aufschneiden, die Kerne entfernen und die Schote ganz fein hacken, dazugeben. Die Sauce zum Kochen bringen und 2 Min. ziehen lassen. Abgekühlt servieren. Passt gut zu *Fleischfondü*. Variante: Statt der Butter Erdnussbutter nehmen.

Zum Schluss 1 El. Instant-Zwiebeln hineinrühren.

Zubereitungszeit 20 Min.