

## Peanut Sauce (Für Vietnamesisches Fondue)

Zutaten für: 4 Portionen

|     |       |                                   |
|-----|-------|-----------------------------------|
| 1/2 | Teel. | Zucker                            |
| 1/4 | Tasse | Hoisin Sauce aus dem<br>Asia      |
| 1/2 | Tasse | Geflügelbouillon                  |
| 1   | Teel. | Chilipaste Tuong ot tuoi          |
| 1/4 | Tasse | Geröstete Erdnüsse                |
| 2   |       | Knoblauchzehen, fein gehackt      |
| 1   | Essl. | Erdnussöl                         |
| 2   | Essl. | Tomatenpüree                      |
| 1   | Essl. | Erdnussbutter                     |
| 1   |       | Chilischote, frisch, entkernt und |

### Anleitung:

Die ungesalzene Erdnüsse ca. 5 Minuten goldbraun rösten, in einem Mörser zu mittleren Stücken zerstossen und beiseite stellen. Das Öl in einer kleinen Saucenpfanne erhitzen, dann Knoblauch, Chilipaste und Tomatenpüree dazugeben. Ca. 30 Sekunden rösten, bis der Knoblauch goldbraun ist, ablöschen. Dann den Zucker, die Erdnussbutter und die Hoisin Sauce zugeben und rühren, bis die Erdnussbutter zergeht. Sauce zum kochen bringen, Hitze reduzieren und während 3 Minuten köcheln lassen. Sauce in eine Schale geben und mit den Erdnüssen und dem Chili garnieren. Warm oder zumindest mit Raumtemperatur oder zu Pasta servieren.