

Bumbu Sate 1 (Erdnuss-Sosse)

Kategorien: Saucen, Marinaden

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Erdnuesse (ungesalzen, Ungerostet)
2		Schalotten
1		Knoblauchzehe
		Chili u. Salz nach Geschmack
1	Scheibe	Terasi(Krabbenpaste)
1	Essl.	Zitronensaft
1	Teel.	Braunen Zucker
1	Essl.	Pflanzenoel
1 1/2	Tassen	Wasser

Anleitung:

Erdnuesse in Oel anroesten und im Moerser feinpulverig zerstossen. Schalotten, Knoblauch und Terasi zerdruecken, das Chili und Salz Zufuegen. Etwas Oel in einem Topf erhitzen, die Masse kurz darin Duensten und mit Wasser abloeschen. Sobald das Wasser kocht, die geriebenen Erdnuesse, Zitronensaft und Zucker dazugeben, umruehren und Abschmecken. Sprudelnd weiterkochen lassen, bis die Sosse dick ist (ca. 3 min.).

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit *RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann