Sambal Oelek aus rohen Chilis
Sambal Oelek

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
20 Rawit (kleine rote Chili)
1 EL Tamarindensaft
1 ½ TL Salz

Zubereitung
Die Chilis waschen und im Ganzen (mit Samen und Scheidewänden) in den Mixer geben. Nur so viel Essig oder Tamarindensaft zugießen, dass die Messer sich beim Pürieren gerade noch drehen. Salzen und in sterilisierte Gläser abfüllen und kühl aufbewahren.

© 2024 coquina.de