Sauce Mahasarakam
Sos Mahasarakam

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zutaten für 4 Portionen
6 Zehen(n) Knoblauch
2 Tomate(n)
200 g Schweinefleisch
1 EL Rote Currypaste
1 EL Sojasauce
1 Prise Salz
1 Prise Madras Curry
1 Prise Zucker
2 EL Öl

Vorbereitung
Den Knoblauch schälen und fein hacken, das Fleisch waschen, abtupfen und klein schneiden. Die Tomaten in Scheiben schneiden.

Zubereitung
Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und den Knoblauch gelblich anbraten. Die Tomaten in die Pfanne geben. Das Schweinefleisch und die Currypaste mit etwas Wasser darangeben, alles verrühren und köcheln lassen, bis das Fleisch durch ist. Hin und wieder die Pfanne mit Wasser auffüllen, die Gewürze zuletzt dazugeben. Nun alles in einen Mixer füllen und auf höchster Stufe mixen, bis die Sauce glatt ist. Notfalls etwas Wasser beigeben.

© 2024 coquina.de