Sauce Nakhon Sawan
Sos Nakhon Sawan

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zutaten für 4 Portionen
1 EL Honig
2 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Ketchup
1 TL Tabasco
20 g Mu-Err-Pilze
1 Zwiebel(n)
250 ml Gemüsebrühe
1 Prise Pfeffer weiß
1 Zweig(e) Petersilie
1 Prise Madras Curry
1 EL Sesamöl

Vorbereitung
Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Pilze in warmem Wasser einweichen, die Stile entfernen. Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Petersilie waschen, abtupfen und ebenfalls hacken.

Zubereitung
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Morcheln darin andünsten. Danach langsam die restlichen Zutaten hineinrühren und die Sauce köcheln lassen. Dabei alles gut verrühren.

© 2024 coquina.de