



Kokos-Schinken-Sauce

Ion maprao

Herkunft: Thailand

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zutaten für 600 ml

100 g Kokosnuss frisch gerieben

200 g Schinken

2 Schalotten

6 Chilischote(n) rot

75 g Reis

2 EL Tamarindenmark

2 EL Wasser

1 EL Palmzucker

2 TL Salz

Vorbereitung

Den Reis mit der doppelten Menge Wasser ansetzen, aufkochen lassen und 15 Minuten bei milder Hitze garziehen lassen. Das Fleisch der Kokosnuss aus der Schale schneiden und reiben. Die geriebene Kokosnuss mit 500 ml kochendem Wasser verrühren und einige Minuten ziehen lassen. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen, die Kokosmasse durchgießen und kräftig auspressen. Es soll etwa $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit herauskommen (eventuell noch etwas kochendes Wasser dazugießen).

Zubereitung

Schinken in sehr feine Würfel schneiden. Die Schalotten pellen und fein hacken, die Chilischoten entkernen und in dünne Ringe schneiden. Die Kokosmilch mit Schinken, Reis, Schalotten und Chilischoten in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Wenn die Sauce kocht, die Hitze reduzieren und alles einige Minuten köcheln lassen. Mit Tamarindensaft, Zucker und Saft abschmecken. Die Sauce zu rohem oder gekochten Gemüse servieren, zum Beispiel zu Kohl, grünen Bohnen oder Salat.