Sambal Bajak

Sambal Bajak ist eine indonesische Chilisauce, die ursprünglich von der Insel Java stammt. Sie wird aus roten Chilischoten, Knoblauch, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen hergestellt und in Öl gekocht. Diese Sauce ist bekannt für ihren würzigen und leicht süßen Geschmack, der durch die Zugabe von Zucker und anderen Gewürzen entsteht.
Sambal Bajak passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder als Dip für verschiedene Gerichte.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

5 Schalotten
5 Chilischote(n) rot
10 Rawit (kleine rote Chili)
2 TL Garnelenpaste
1 TL Tamarindenmark
2 EL Palmzucker
2 EL Palmöl

Zubereitung

Die Schalotten schälen und klein hacken, die Chili klein schneiden. Die restliche Zutaten bis auf das Palmöl in einem Mörser zerstampfen und im Palmöl anbraten.

© 2026 coquina.de