



Sambal Hajak

Herkunft: Indonesien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

20 Rawit (kleine rote Chili)

3 Zwiebel(n)

4 Zehen(n) Knoblauch

30 g Erdnüsse

1 EL Garnelenpaste

½ EL Laos-Pulver

1 TL Salz

5 EL Tamarindenmark

1 EL Palmzucker

3 EL Erdnussöl

Vorbereitung

Die Erdnüsse grob hacken, die Zwiebeln und den Knoblauch fein schneiden. Die Chilis mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Mixer zu einer glatten Paste pürieren.

Zubereitung

Das Erdnussöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Masse aus dem Mixer hineingeben und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten braten. Vorsicht: Zwiebeln und Knoblauch sollten dabei nicht bräunen. Die Erdnüsse, Trassi, Laos-Pulver und Salz begeben und unter Rühren so lange weiterbraten, bis alle Zutaten harmonisch miteinander verbunden sind. Tamarindensaft und Zucker zufügen, ständigiterrühren und so lange köcheln lassen, bis ein durchgebratenes und rötlichbraunes Sambal entstanden ist, aus dem das Öl austritt. Erkalten lassen und kalt servieren.