Sambal Kecap

Sambal Kecap ist eine indonesische Chilisauce, die hauptsächlich aus süßer Sojasauce (Kecap Manis), Chilischoten und Schalotten besteht. Diese Sauce ist bekannt für ihren süß-würzigen Geschmack und wird oft als Dip für gegrilltes Fleisch, Fisch oder Gemüse verwendet. Sie ist sehr einfach zuzubereiten und benötigt nur wenige Zutaten.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

10 Rawit (kleine rote Chili)
3 Schalotten
5 Zehen(n) Knoblauch
½ Limone(n) ausgepresst
5 EL Ketjap manis
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Rawit klein schneiden, die Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Schalotten und den Knoblauch mit süßer Sojasauce und Salz vermischen. Zuletzt den Limonensaft hinzufügen und alles nochmals verrühren.

© 2026 coquina.de