Sambal Oelek aus rohen Chilis
Sambal Oelek

Sambal Oelek ist eine indonesische Chilisauce, die aus frischen roten Chilischoten, Essig oder Tamarindensaft und Salz hergestellt wird. Der Name »Oelek« stammt vom indonesischen Wort »ulek«, das das Mahlen oder Zerdrücken der Chilischoten mit einem Mörser und Stößel beschreibt. Diese Sauce ist bekannt für ihren würzig-feurigen Geschmack und ihre dickflüssige, pastenartige Konsistenz.
Sambal Oelek wird oft als Dip zu Fleisch- und Fischgerichten gereicht oder als Zutat für Saucen und asiatische Pfannengerichte verwendet. Es ist eine beliebte Würzpaste, die vielen Gerichten eine scharfe Note verleiht.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

20 Rawit (kleine rote Chili)
1 EL Tamarindensaft
1 ½ TL Salz

Zubereitung

Die Chilis waschen und im Ganzen (mit Samen und Scheidewänden) in den Mixer geben. Nur so viel Essig oder Tamarindensaft zugießen, dass die Messer sich beim Pürieren gerade noch drehen. Salzen und in sterilisierte Gläser abfüllen und kühl aufbewahren.

© 2026 coquina.de