Garnelensauce Khon Kaen
Sos Gung Khon Kaen

Sos Gung Khon Kaen ist eine thailändische Gewürzsauce mit Garnelen.Die Region Khon Kaen im Isaan für ihre vielfältige und würzige Küche bekannt. Die Zugabe von Chili, Zitronensaft und Tamarindensauce verleiht der Sauce ein sauer-scharfes Aroma.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Garnelen
3 Chilischote(n)
1 Prise Salz
1 Zwiebel(n)
1 EL Zitronensaft
2 EL Tamarindenmark
½ Bund Petersilie
7 Zehen(n) Knoblauch

Vorbereitung

Die Garnelen schälen, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und hacken.

Zubereitung

Die Garnelen in einem Topf kochen, abseihen, die Brühe aufheben. Knoblauch, Zwiebel und Chilischoten kurz in einer Pfanne mit Butter köcheln lassen und anschießend in einen Mixer geben. Die fertig gekochten Garnelen zusammen mit Kräutersalz, Tamari, Zitronensaft, Petersilie und etwas Garnelenbrühe dazugeben. Alles mit einem Mixer pürieren, bis die Sauce schön glatt geworden ist. Nochmals in einem Topf zugedeckt etwas köcheln lassen. Möchten Sie die Sauce noch dicker, so können Sie sie mit einer Mehlschwitze anreichern.

© 2026 coquina.de