



## **Garnelensauce Khon Kaen**

### **Sosgung Khonkaen**

Herkunft: Thailand

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

#### **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 anschließend 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.