



Sauce Nakhon Sawan

Sos Nakhon Sawan

Herkunft: Thailand

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zutaten für 4 Portionen

- 1 EL Honig
- 2 Zehen(n) Knoblauch
- 2 EL Ketchup
- 1 TL Tabasco
- 20 g Mu-Err-Pilze
- 1 Zwiebel(n)
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Pfeffer weiß
- 1 Zweig(e) Petersilie
- 1 Prise Madras Curry
- 1 EL Sesamöl

Vorbereitung

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Pilze in warmem Wasser einweichen, die Stile entfernen. Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Petersilie waschen, abtupfen und ebenfalls hacken.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Morcheln darin andünsten. Danach langsam die restlichen Zutaten hineinrühren und die Sauce köcheln lassen. Dabei alles gut verrühren.