



## Sauce Ratchasima

### Sos Ratchasima

Sos Ratchasima ist eine thailändische Sauce. Die Sos Ratchasima-Sauce verleiht deinen Gerichten eine würzige Note und ist vielseitig einsetzbar.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 cm Ingwer

1 EL Öl

10 Blätter Koriander

1 EL Honig

1 ½ EL Reiswein

250 ml Gemüsebrühe

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

### Vorbereitung

Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Korianderblätter fein hacken.

### Zubereitung

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Ingwerwurzel darin sautieren. Honig, Sherry, Korianderblätter und Gemüsebrühe hinzufügen und unter ständigem Umrühren 5 Minuten lang köcheln lassen. Anschließend mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.