

Malaysische Erdnusssauce

für vier Personen

Zutaten

½ dl Sonnenblumenöl
2 Zwiebeln
1 Stück Ingwer, 1 - 1 ½ cm gross
3 Knoblauchzehen
Chilipulver, wenig
1 Zitronengrasstängel
2 TL Korianderpulver
1 EL Tomatenpüree
200 g Erdnussmus crunchy
2 dl Wasser
2 EL Sojasauce
1 TL Essig
1 TL Rohrzucker
2 dl Kokosmilch
½ Zitrone, Saft

Vorbereitung

Zwiebel schälen und in Streifen schneiden
Ingwer in Streifen schneiden
Knoblauch in Scheiben schneiden
Zitronengras längs halbieren

Zubereitung

Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und
Ingwer glasig dünsten
Chilipulver und Zitronengras beifügen,
3 Min. mitdünsten
Koriander begeben und 1 Min. anziehen
Tomatenpüree begeben, 1 Min. dünsten

Erdnussmus, Wasser, Essig, Zucker und
Sojasauce beifügen, 10 Min. köcheln

Vom Herd nehmen, Kokosmilch beifügen

Sauce mixen

Saft der Zitrone reinträufeln

Tipp: Sauce zu Poulet- oder Seitanspiessen und Parfumreis servieren