

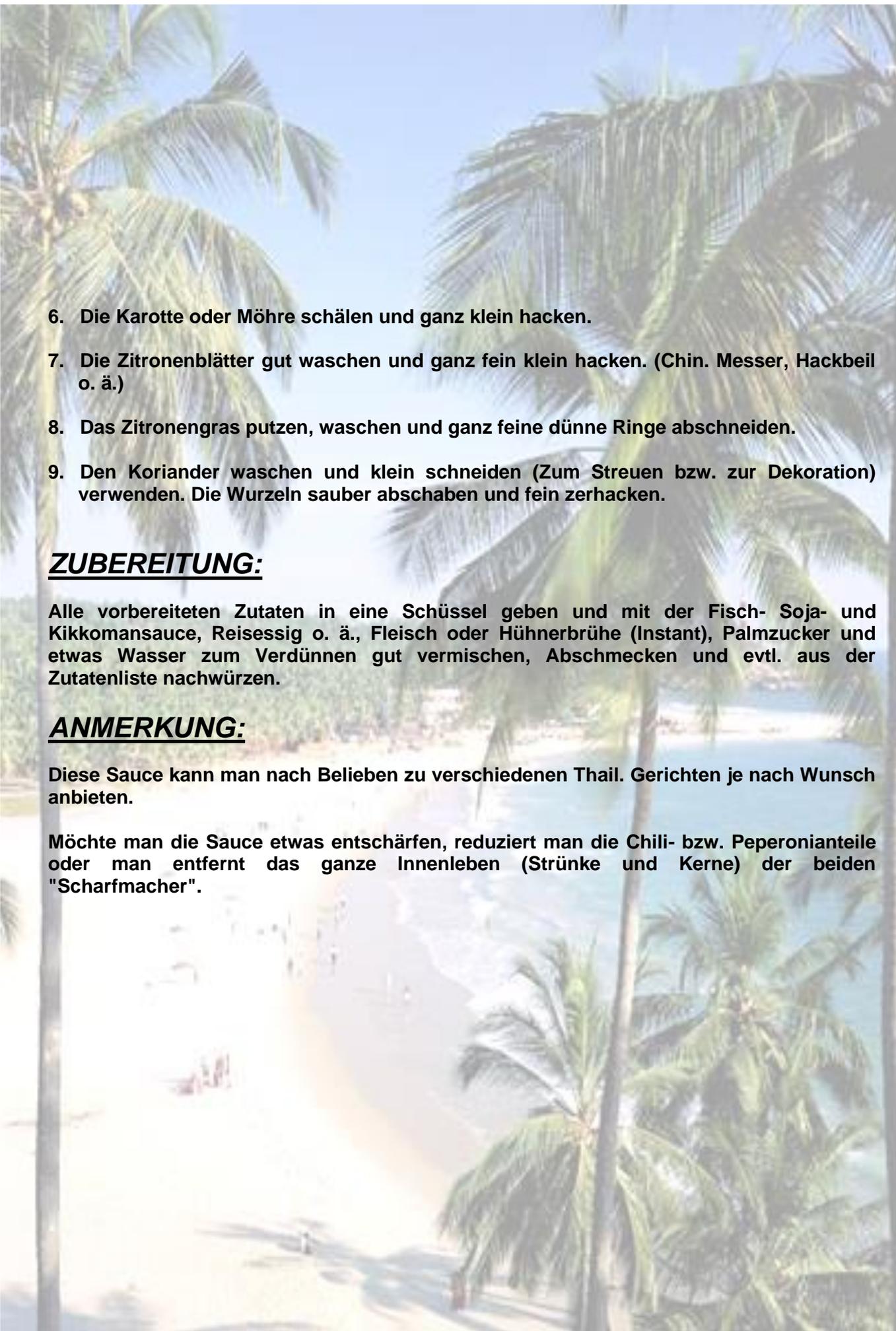
CHILI-KRÄUTER-SAUCE (NAAM-PRIK-ROOM-MIT)

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

- 10 Thail. Chilischoten Thail. (Prik-Kii-Noo) (Rot und Grün)
- 2 Thail. Peperoni (Prik-Chii-Faa) (Frisch)
- 2 Frühlingszwiebeln (Thon-Hom-Sod) (Lauchzwiebeln) (Frisch)
- 10g Ingwer (Khing) (Frisch)
- 6 Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
- 100g Salatgurke (Taeng-Kwa)
- 1 Karotte oder Möhre (Karot) (Mittelgroß)
- 4 Zitronenblätter (Bai-Magrud) (In Asia Läden).
- 1 Stange Zitronengras (Ta-Krai)
- 2 Stängel Koriandergrün mit Wurzel (Pak-Chi) (Frisch)
- 4EL Reisessig (Naam-Som) (Alternativ: Weißer Essig)
- 4TL Palmzucker(Naam-Taan-Pieb) (Ersatz: Haushaltszucker: Naam-Taan) oder Brauner Zucker (Naam-Taan-Sei-Deng)
- 1EL Sojasauce (Naam-Si-Luh)
- 1TL Kikkomansauce (Se-Äie-Ji-Bun)
- 10EL Fischsauce (Naam-Pblaa)
- Wasser (Zum Verdünnen) (Naam)
- 1EL Fleisch oder Hühnerbrühe (Pong-Rosdee) (Instantprodukt in Pulver oder Würfelform z.B.: Thail. Rosdee) (In Asien-Läden o. ä.)

VORBEREITUNG:

1. Die Thail. Chili und Peperoni waschen, Stiele entfernen, entkernen und klein hacken.
2. Die Frühlingszwiebeln gut waschen, putzen, halbieren und in Längsrichtung ca. 3 cm lange schräge Stücke abschneiden
3. Den Ingwer schälen, junger Ingwer kann geschabt werden und mit dem Chin. Messer o. ä. klein schneiden.
4. Den Knoblauch schälen und zerkleinern.
5. Die Salatgurke waschen, schälen und in ganz kleine Würfel schneiden.

- 
6. Die Karotte oder Möhre schälen und ganz klein hacken.
 7. Die Zitronenblätter gut waschen und ganz fein klein hacken. (Chin. Messer, Hackbeil o. ä.)
 8. Das Zitronengras putzen, waschen und ganz feine dünne Ringe abschneiden.
 9. Den Koriander waschen und klein schneiden (Zum Streuen bzw. zur Dekoration) verwenden. Die Wurzeln sauber abschaben und fein zerhacken.

ZUBEREITUNG:

Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Fisch- Soja- und Kikkomansauce, Reisessig o. ä., Fleisch oder Hühnerbrühe (Instant), Palmzucker und etwas Wasser zum Verdünnen gut vermischen, Abschmecken und evtl. aus der Zutatenliste nachwürzen.

ANMERKUNG:

Diese Sauce kann man nach Belieben zu verschiedenen Thail. Gerichten je nach Wunsch anbieten.

Möchte man die Sauce etwas entschärfen, reduziert man die Chili- bzw. Peperonianteile oder man entfernt das ganze Innenleben (Strünke und Kerne) der beiden "Scharfmacher".

Thailand