

# **CHILI-SAUCE (FRISCH)** **(PRIK-NAAM-PLAA)**

## **ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN**

- 12 Chilischoten Thail. (Prik-Kii-Noo) (Rot und Frisch)
- 12 Chilischoten Thail. (Prik-Kii-Noo) (Grün und Frisch)
- 2 Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng) (Alternativ:  
1 Gemüsezwiebel (Hom-Hua-Yai))
- 9 Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
- 3EL Palmzucker (Naam-Taan-Pieb) (Ersatz: Brauner Zucker,  
(Naam-Taan-Sei-Deng) oder Haushaltszucker (Naam-Taan))
- 12EL Fischsauce (Naam-Pblaa)
- 2EL Sojasauce (Naam-Si-Luh)
- 0,5EL Fleisch- oder Hühnerbrühe (Pong-Rosdee) (Instantprodukt  
in Pulver oder Würfelform, z.B.: Thail. Rosdee o. ä.)
- 12EL Limetten- oder Zitronensaft (Naam-Manao)  
(Alternativ: Limonensaft)

## **VORBEREITUNG:**

1. Die Chilischoten gut waschen, die Stielansätze entfernen und feine Ringe schneiden.
2. Die Knoblauchzehen schälen, mit einem Chin. Messer o.ä. flach andrücken und zerkleinern.
3. Die Schalottenzwiebeln o. ä. schälen und ganz fein hacken.

## **ZUBEREITUNG:**

Die Chilischoten die Knoblauchzehen und die Schalottenzwiebeln in eine mittelgroße Schüssel legen, den Zucker Soja- und Fischsauce, Instantbrühe Limettensaft o. ä. beifügen und alles gut miteinander vermischen. Abschmecken und je nach Bedarf aus der Zutatenliste nachwürzen.

## **ANMERKUNG:**

Diese Sauce kann man fast als eine Standardsauce bezeichnen, die man zu vielen Gerichten reichen kann.