

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

## **ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:**

- 12 Thail. Chilis (Prik.Kii-Noo) (Rot, Frisch)
- 12 Thail. Chilis (Prik-Kii-Noo) (Grün) (Frisch)
- 9 Knoblauchzehen (Gratiam)
- 2 Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng) Alternativ:  
1 kleine Gemüsezwiebel (Ho-Hua-Yai)
- 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) (Hell)
- 4 Limetten (Manao) Alternativ: Limonen oder Zitronen
- 1/2 Teelöffel Fleisch - oder Hühnerbrühe (Pong-Rosdee) Instant-  
produkt in Pulver - oder Würfelform, z. B.: Thail. Rosdee in  
Asien - Shops o. a.)

## **VORBEREITUNG:**

1. Die Thail. Chilis gut waschen, entstielen und feine schräge Ringe abschneiden.
2. Den Knoblauch schälen, mit dem Chin. Messer (Hackbeil) zur besseren Aromaentfaltung flachdrücken und klein schneiden.
3. Die Schalottenzwiebeln schälen, halbieren und feine, dünne Scheiben abschneiden.
4. Die Limetten halbieren und achteln. Bei Seite legen.

## **ZUBEREITUNG:**

Die Chilischoten, Knoblauch, Schalottenzwiebel und alle anderen Zutaten, außer den Limetten - Schnitzen, in eine mittelgroße Schüssel geben, alles gut miteinander vermischen und dann die Limetten (Saft) zur Verfeinerung ausdrücken; gut unterheben, abschmecken und je nach Wunsch und Geschmacksrichtung aus der obigen Zutatenliste nachwürzen.

**Guten Appetit !**

## **ANMERKUNG:**

Diese Sauce wird gerne zu Reisgerichten gereicht, man kann "Sie" aber auch bei anderen Gerichten verwenden, je nach Belieben.