

# **CHILI-SAUCE MIT KORIANDER** **(NAAM-PRIK-PBLAA)**

## **ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:**

- 6 Thail. Chilis (Prik-Kii-Noo) (Frisch, Rot)
- 4 Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
- 3 Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng) Alternativ:  
1 Gemüsezwiebel (Hom-Hua-Yai) (Mittelgroß)
- 2 Limetten (Manao) Ersatz: Limonen (Ma-Nou-Woo) oder Zitronen
- 3 Korianderstängel (Pak-Chi) (Frisch)
- 1 Messerspitze Fleisch- oder Hühnerbrühe (Pong-Rosdee)  
Instantprodukt in Pulver - oder Würfelform, z. B.: Thail.  
Rosdee in Asien-Shops o. ä.
- 5EL Fischsauce (Naam-Pblaa)
- 1EL Sojasauce (Naam-Si-Luh) (Hell)

## **VORBEREITUNG:**

1. Die Chilis waschen, entstielen und im Mörser fein zerstampfen; oder ganz feine Ringe abschneiden.
2. Den Knoblauch schälen und klein hacken.
3. Die Schalottenzwiebeln o. ä. schälen, halbieren und ganz feine, dünne Scheiben herunterschneiden.
4. Den Koriander gut waschen und klein schneiden; die Wurzeln abschaben und zu den Chilis in den Mörser o. ä. legen. Mit dem Stößel fein "Zerstampfen".
5. Zur besseren Ergiebigkeit die Limetten o. ä. etwas anrollen und achteln. Die Schnitze bei Seite legen.

## **ZUBEREITUNG:**

Eine mittelgroße Schüssel nehmen und die gestampften Teile aus dem Mörser und sämtliche anderen Zutaten, außer den Limettenschnitzen, einfüllen und gut alles miteinander vermischen; die Limettenschnitze ausdrücken und mit dem Saft die Sauce verfeinern. Abschmecken und je nach Wunsch aus der obigen Zutatenliste nachwürzen.

**Guten Appetit !**

## **ANMERKUNG:**

Die Chilis kann man auch in ganz feine schräge Scheiben schneiden, wenn man "Sie" nicht stampfen möchte.