

# **CHILI-SAUCE-(ROT)** **(NAAM-PRIK)**

## **ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN**

- 8 Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng) (Ersatz: 2 mittelgroße Gemüsezwiebeln) (Hom-Hua-Yai)
- 12 Thail. Chilis (Phrik-Kii-Noo) (Rot und frisch)
- 8 Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
- 4EL Brauner Zucker (Naam-Taan-Sei-Deng) (Ersatz: Haushaltszucker (Naam-Taan) (oder Palmzucker (Naam-Taan-Pieb)
- 2EL Limettensaft (Naam-Manao) (Ersatz: Zitronensaft- oder Limonensaft)
- 3EL Wasser (Naam)
- 6EL Fischsauce (Naam-Pblaa)
- 1TL Sojasauce (Naam-Si-Luh) (Hell)
- 1EL Fleisch oder Hühnerbrühe (Pong-Rosdee) (Instantprodukt in Pulver oder Würfelform, z.B.: Thail. Rosdee, in Asien - Shops o. ä.)

## **VORBEREITUNG:**

1. Die Schalottenzwiebeln schälen und würfeln. Ca. 1,5-1,5 cm groß.
2. Die Chilis waschen, Stiele entfernen, entkernen und klein schneiden.
3. Den Knoblauch pellen und würfelartig zerkleinern.
4. Limetten o. ä. vierteln und ca. 4 EL Saft ausdrücken.

## **ZUBEREITUNG:**

1. Einen "WOK" o. ä. auf den Herd stellen, erhitzen, (Ohne Öl) und die vorbereiteten Zutaten darin goldgelb rösten bzw. braten.
2. Die gerösteten Zutaten aus dem WOK o. ä. nehmen und in einen Mörser o. ä. einfüllen, die anderen Zutaten usw. dazu geben und alles leicht am Rand des Mörsers mit dem Stößel zerstoßen bzw. zerreiben. (Beim Stampfen sollte der Mörser mit einer Hand zur Hälfte abgedeckt werden.(Spritzgefahr).Für diese Arbeit kann man auch eine Küchenmaschine oder einen Mixer verwenden.
3. Die gestampften Teile aus dem Mörser in eine Schüssel legen, Fisch- und Sojasauce eingeben abschmecken und bei Bedarf aus der Zutatenliste je nach Wunsch und Geschmacksrichtung nachwürzen, Evtl. mit ein wenig Wasser verdünnen.

## **ANMERKUNG:**

Diese Universalsauce kann nach Belieben zu vielen Thai. Gerichten gereicht werden. Die Schärfe der Sauce kann man durch Reduzierung der Chili- oder Peperonianteile mildern ,indem man die Anzahl vermindert oder die Kerne und die Strünke (Innenleben) gänzlich entfernt.

Eine Sauce, die man je nach Wunsch und Geschmack zu vielen Gerichten reichen kann.