

## Erdnuss-Sauce (Indonesien)

### Zutaten für 6 Personen

1		Schalotte	Fein hacken
2		Knoblauchzehen	Fein hacken
1		Chili, rot	Halbieren, Kerne entfernen und fein hacken (HOT)
2	EL	Erdnussöl	Erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Chili dünsten.
2	EL	Sojasauce	
1	TL	Rohzucker (braun)	
		Salz	
½		Zitrone	Auspressen
½	TL	Shrimps-Paste (Trasi)	
1	TL	Garam Masala	Alle Zutaten zu Schalotten geben, 1 Min. rühren.
2.5	dl	Kokosnussmilch (Büchse)	
4	EL	Erdnussbutter	Kokosmilch und Erdnussbutter miteinander vermischen und unter Rühren in Pfanne geben. Unter ständigem Rühren leicht köcheln, bis die Sauce dickflüssig ist.

#### Asiatische Gewürze:

Thanh Hung AG  
Wehntalerstr. 280  
8046 Zürich-Affoltern

Asiatische Küche, 1989 VEBU-Verlag