



## Thailändische Chili-Gewürzmischung

### Nam Prik Phau

#### Zutaten für 500 ml

10 Schalotten, 10 Knoblauchzehen, 200 g getrocknete Krabben, 125 ml Pflanzenöl, 100 g getrocknete Chilischoten, 2 EL Palmzucker, 3 EL Tamarindenmus

#### Zubereitung

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Krabben im Mörser fein zerstoßen (oder in der Küchenmaschine zerhacken).

Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Schalotten, Knoblauchzehen und Chilischoten bei mittlerer Hitze darin goldbraun anbraten. Aus der Pfannen nehmen, abtropfen und abkühlen lassen.

Die gebratenen Schalotten, Knoblauchzehen und die Chilischoten im Mörser fein zerstoßen und im Öl ein zweites Mal anbraten. Die Krabben dazu geben und kurz anbraten.

Fischsauce, Palmzucker und Tamarindenwasser hinzufügen und alles gut vermischen. Abkühlen lassen. (Nach Belieben mit fein geschnittenen Zitronenblättern bestreuen.)

#### TIPP

Nam Prik Phau passt wunderbar zu verschiedenem Gemüse oder gekochten Eiern. Viele Thailändische Gerichte werden damit gewürzt. Im Kühlschrank hält sich die Sauce etwa 2-3 Monate.



Weinhaus Feiter



Der Geschmacksverstärker