



Thailändische Honigsauce

Nam Püng

Zutaten für 4 Personen

1 große rote Paprikaschote, 4 rote Peperoni, 3 rote Chilischoten, 1 Knoblauchzehe, 2 eingelegte Knoblauchzehen mit etwas Einlegeflüssigkeit, 1 daumengroßes Stück Ingwerwurzel, 200 g Honig, 200 ml Essig, 2 EL Zucker, 1 TL Salz, 4 EL helle Sojasauce, 1 TL dunkle Sojasauce

Zubereitung

Die Paprikaschote waschen, Stielansatz und Samenstränge entfernen und die Schote in kleine Würfel schneiden. Peperoni und Chilischoten waschen, Stielansätze entfernen und die Schoten grob zerkleinern. Die Knoblauchzehe schälen.

Paprika, Peperoni, Chilischoten und die frische und die eingelegten Knoblauchzehen mitsamt der Einlegeflüssigkeit in der Küchenmaschine zerkleinern.

Den Ingwer schälen und mit einem breiten Messer flach quetschen, bis er intensiv zu duften beginnt. Honig, Essig und alle anderen Zutaten in einen Topf geben und so lange kochen, bis die Sauce sämig wird. Nach dem Erkalten muss die Sauce zähflüssig sein.

TIPP

Diese schnell gemachte Sauce ist zu Fisch, Fleisch, Frühlingsrollen und Reis ein Genuss. Sie sollte eigentlich immer auf dem Tisch stehen, da sie sich hervorragend zum Nachwürzen eignet. Außerdem lässt sie sich gut aufbewahren.



Weinhaus Feiter



Der Geschmacksverstärker