

Rezept

Chilisauce

Ein Rezept von Chilisauce, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 5 kleine rote Chilischoten | 1 Thai-Schalotte |
| 1 Frühlingszwiebel | 2 EL Fischsauce |
| 1 EL Zitronensaft | $\frac{1}{3}$ TL Palmzucker |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischoten waschen, putzen und fein hacken. Wer es nicht allzu scharf liebt, entfernt dabei die Samen teilweise oder vollständig.

2. Die Schalotte schälen und hacken. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und klein schneiden. Beides zusammen mit den Chilischoten in den Mörser geben und fein zerstampfen.

3. Fischsauce und Zitronensaft unter die Paste rühren und die Sauce mit Zucker abschmecken. Die Sauce zum Servieren in ein (Bananenblatt-)Schälchen füllen.