Rezept

Dip für gegrilltes Fleisch (Nam Jim Muh Rü Nüa Yang)

Ein Rezept von Dip für gegrilltes Fleisch (Nam Jim Muh Rü Nüa Yang), am 11.11.2026

Zutaten

3 EL	Limettensaft
1 EL	Palmzuckerwasser
1 EL	Fischsauce
1/2 Bund	Pfefferminze
1 TL	gemahlener Klebreis
1 TL	Chiliflocken (Fertigprodukt)
1	kleine Frühlingszwiebel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 25 kcal

Zubereitung

1. In einer Schüssel den Limettensaft, den gemahlenen Klebreis, das Zuckerwasser, die Chiliflocken und die Fischsauce gut mischen.

2. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Röllchen schneiden. Die Pfefferminze waschen und trocken schütteln, die zarten, jungen Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebel und Minze unter die Sauce mischen und in ein Schälchen umfüllen. Zu gegrilltem Fleisch reichen.