

Rezept

# Klassisches Sambal Oelek

Ein Rezept von Klassisches Sambal Oelek, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> kleine rote Chilischoten	<b>1 EL</b> Öl
<b>2 TL</b> Zitronensaft	<b>2 TL</b> Reissessig (oder Weißweinessig)
<b>2 TL</b> brauner Zucker	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (ca. 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

## Zubereitung

1. Die Chilischoten waschen und die Stiele entfernen, Schoten mitsamt den Samen klein schneiden. Die Stücke von 5 Schoten beiseitelegen. Die restlichen Chilistücke mit 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 8 Min. köcheln lassen.
2. Die Chilischoten in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit den beiseitegelegten Chilistücken, Öl, Zitronensaft, Essig, braunem Zucker und 1 TL Salz im Blitzhacker zu einer feinen Paste verarbeiten.
3. Die Paste mit Salz abschmecken und in ein sauberes Twist-off-Glas füllen. Bis zur Verwendung kühl stellen. Sambal Oelek schärft in Indonesien Reisgerichte und Nudeln wie Nasi Goreng oder Bami Goreng. Es passt aber zu allen asiatischen Gerichten, die etwas Schärfe vertragen können.