

Rezept

Thailändische Knoblauchsauce

Ein Rezept von Thailändische Knoblauchsauce, am 10.06.2026

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 5 kleine grüne Chilischoten | 3 Knoblauchzehen |
| 1 Thai-Schalotte | 1 Stängel Koriander mit Wurzel |
| ½ TL Palmzucker | 2 EL helle Sojasauce |
| 1 EL Zitronensaft | 1 Prise Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 15 kcal

Zubereitung

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

2. Knoblauchzehen und die Schalotte schälen und hacken. Den Koriander waschen, einige Blättchen abschneiden und für die Dekoration beiseite legen. Wurzel, Stiele und übrige Blätter hacken.

3. Chilischoten, Knoblauch, Schalotten und Koriander in den Mörser geben, mit dem Zucker fein zerstampfen.

4. Die Paste mit Sojasauce, Zitronensaft und Salz verrühren und zum Servieren in ein (Bananenblatt-)Schälchen füllen. Die restlichen Korianderblättchen grob hacken und darüber streuen.