

Indonesische Würzsauce

für 1 Schraubglas à 400 g

5 große Zwiebeln
3 EL Öl
10 rote Chilischoten
5 Knoblauchzehen
1 walnussgroßes Stück Ingwer
50 g Cashewnüsse
1 EL brauner Zucker
1 EL Sojasauce
1 Tasse Kokossahne (Dose oder aus Pulver angerührt)
Salz

Die Zwiebeln würfeln oder in Ringe hobeln und in im heißen Öl andünsten, wobei sie ruhig ein wenig bräunen dürfen - der Röstgeschmack ist hier erwünscht. Die Chilis entkernen und zusammen mit den geschälten Knoblauchzehen zufügen, ebenso die Nüsse. Fünf Minuten unter Rühren dünsten. Erst dann alles gleichmäßig mit Zucker bestreuen und sanft karamellisieren lassen. Die Sojasauce und die Kokossahne zufügen und salzen. Zugedeckt auf mildem Feuer eine 1/2 Stunde schmurgeln lassen, bis die Zwiebeln ganz weich sind. Alles mit dem Pürierstab oder im Mixer fein zerkleinern, es soll eine streichfähige Paste entstehen - falls sie zu dick sein sollte, mit einem Schuss Kokossahne verdünnen.

Tipp: Die indonesische Würzsauce passt zu jeder Art von Fleischfondue, zu gebratenem Fleisch aller Art, aber auch zu gekochtem Gemüse, das damit einen exotischen Geschmack bekommt. Wem die Stückchen der Chilihaut unangenehm sind, der kann die Paste durch ein Sieb streichen - sie wird dann wunderbar zart und glatt!