

Sambal Kacang

Indonesische Erdnuss-Sauce

- 150 g geröstete, hautlose, ungesalzene Erdnüsse
- 3 Zehen Knoblauch
- $2\frac{1}{2}$ cm geschälte frische Ingwerwurzel
- 2–3 Chilischoten, ohne Samen
- 1 Blatt der Kaffernlimette
- 3 EL süße Indonesische Sojasauce (kecap manis)
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 375 ml Wasser
- 1 TL frischer Limetten- oder Zitronensaft
- 1 EL knusprig frittierte Schalotten

[Zutaten für ca. 125 ml]

Zubereitung

Die Erdnüsse, Knoblauch, Ingwer und Chillies in einem Mixer oder Mörser grob mahlen.

Die gemahlene Masse mit allen anderen Zutaten, bis auf den Zitronensaft und die Schalotten, in einer Saucenpfanne mischen.

Über mittlerer Hitze **für 20 bis 25 Minuten** unter ständigem Rühren brodeln

lassen. Je nach Bedarf Wasser zugeben sodass die Sauce eine dicke Konsistenz behält. Nachdem die Sauce vom Herd genommen wurde den Zitronensaft unterrühren.

Vor dem Servieren die Schalotten darüberstreuen.