

Sambal Tomat / scharfe Tomaten Pepperoncini Sauce

Vorbereitung: ca.20 Min. Fertig machen: ca. 15 Min.

Ein Sambal wird in Indonesien immer frisch gemacht. In jedem Haushalt steht ein Mörser und so mischt man in diesem, die verschiedenen Zutaten wie Schalotten, Knoblauch, Chili, Pepperoncini etc. zu einer scharfen Sauce welche dann roh zu den gekochten Gerichten gereicht wird. Das folgende Rezept ist nur eines von vielen Sambal Rezepten welche in Indonesien üblich sind. Sie können je nach Geschmack auch ihren eigenen Sambal kreieren.

Zutaten

1 mittlere Zwiebel	1 Teelöffel frischer Limes- oder Zitronensaft
5 Knoblauchzehen	2 Teelöffel Salz
7 grosse rote Pepperoncini	1 Prise Zucker
1 mittlere Tomate	
1 Teelöffel Krevetten Paste (optional)	

Zubereitung

Um den Sambal schnell zuzubereiten, alle Zutaten in Stücke schneiden, in ein Mixerglas geben und mit wenig Wasser gut durch mixen bis man eine feine Paste hat. Diesen Sambal können sie sofort geniessen. Man kann den Sambal aber auch in einem Topf 2-3 Minuten aufkochen und dann wie Konfitüre in Gläser abfüllen, gut verschliessen und auf den Deckel gestürzt auskühlen lassen. Kühl lagern. Man kann Sambal auch gut einfrieren.

