Sambal Oelek

Zutaten für 2 Gläser:

- 250 g Chilischoten (rot, klein)
- 3 TL brauner Zucker
- 2 EL Rapsöl
- 4 TL Weißweinessig (oder Reisessig)
- 2 TL Salz
- 150 ml Wasser

optional:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Zitronensaft

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 8 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 23 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Chilischoten und entferne die Stiele. Lege 4 Stück zu Seite.
2. Gib den Rest mit dem Wasser und, wenn du magst, einer Knoblauchzehe in einen kleinen Topf und koche sie 8 Minuten.
3. Gieße sie ab. Gib die restlichen Schoten, den Zucker, das Öl, den Essig, das Salz und nach Belieben Zitronensaft hinzu. Püriere das Sambal Oelek zu einer feinen Paste.
4. Fülle sie in Gläschen ab und stelle sie kalt. Du kannst die Chilipaste auch einfrieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.