

## Sambal Oelek



### Zutaten für 2 Gläser:

- 250 g Chilischoten (rot, klein)
- 3 TL brauner Zucker
- 2 EL Rapsöl
- 4 TL Weißweinessig (oder Reissessig)
- 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](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

