

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### SAMBAL OELEK

FÜR 2 FLASCHEN À CA. 200ML INHALT

#### Zutaten:

500 G	REIFE TOMATEN
1 ROTE	PEPERONI
10 KLEINE	CHILI ODER 2-3 PEPERONCINI (JE NACH SCHÄRFE)
1 STK	ZWIEBEL
3 STK	KNOBLAUCHZEHEN
2 EL	SONNENBLUMENÖL
2 EL	INGWER, GERIEBEN
2 EL	KORIANDER GEMAHLEN
1 EL	TAMARINDPASTE
1 TL	SALZ

#### ZUBEREITUNG:

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und etwas ziehen lassen. Dann häuten und halbieren, Kerne und Saft entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Paprika und Chili waschen, halbieren, entkernen und würfeln.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Das Öl im Wok oder in der Pfanne mittelstark erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Peperoni, Tomaten und Chili zugeben. 5 Min. unter Rühren bei schwacher Hitze dünsten. Ingwer, Koriander, Tamarindenpaste und Salz unterrühren und alles 30 Min. zugedeckt dünsten. Durchrühren und mit dem Kochlöffelrücken das Gemüse musig drücken. Die Paste heiss in vorbereitete Gläser füllen und verschliessen.