



Thailändische Erdnuss Sauce

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Tasse Kokosnussmilch | 1 TL gehackter Knoblauch |
| 0.5 Tasse „crunchy“ Erdnussbutter | 1 EL gehackte Schalotten |
| 1 EL süsse Sojasauce | 1-2 EL frisch gepresster Limettensaft |
| 2 EL brauner Zucker | 1 Prise Salz |
| 1 TL Kreuzkümmelpulver | |
| 1 EL Nullkommanull Geflügel Bouillon | |

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch in Öl anbraten.
2. Die Hitze reduzieren und die Nullkommanull Geflügel Bouillon mit allen anderen Zutaten ausser dem Limettensaft dazugeben. Gut verquirlen.
3. Zum Kochen bringen, die Hitze weiter reduzieren und kochen lassen, bis die Sauce eingedickt hat (ca. 5-6 Minuten). Nach dem Eindicken vom Herd nehmen und mit dem Limettensaft abschmecken.

Passt gut zu: Rindfleisch, Huhn, Meeresfrüchten, Frühlingsrollen und Sommerrollen.