

FAMILIEN  
KOST 

# SAMBAL OELEK

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



23 MIN

GESAMTZEIT

## 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



## 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.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

