

Nam Prik

Eine vorwiegend in Thailand verwendete Mischung.

Prik (indonesisch) = Chili.

Es ist eine weit verbreitete Paste, und sie unterscheidet sich in den einzelnen Regionen und Köchen.

5 ungeschälte Knoblauchzehen

5 ungeschälte Schalotten oder kleine Zwiebeln

5 Rote Chilischoten, 1 EL Brauner Zucker

1 EL Tamarinden-Konzentrat, 2 TL Erdnüsse

Die Knoblauchzehen und die Zwiebeln werden in einer Bratpfanne solange gebraten, bis die Haut schwarz ist, dann Haut abziehen.

Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden und die Kerne entfernen. Alle Zutaten werden in einer Küchenmaschine oder in einer Kaffemühle zu einer Paste zerschlagen.

Luftdicht verschlossen, hält sich die Paste im Kühlschrank eine Woche.

Nam Prik wird zu Fisch, Reis und Gemüse gegessen.