

Sambal

Einführung

Sambals oder Sambols sind vorwiegend in Indonesien und Malaysia verwendete Gewürzmischungen, die meist pastenartig oder breiig sind. Diese Mischungen werden zu Reisgerichten, aber auch zu Meeresfrüchten (vorzugsweise Shrimps), Fisch, Fleisch und Gemüse gegessen.

Ähnlich wie bei Curry hat wohl jede Hausfrau, jede Region und jedes Land seine eigenen Sambals, sowohl die Zusammensetzung wie auch die Zubereitungsart, gemeinsam ist ihnen, das sie höllisch scharf sind; außerdem lassen sie sich in größerer Menge zubereiten und halten sich – kühl gelagert – mindestens mehrere Wochen.

Man verwendet Sambals, indem man eine kleinere Menge getrennt zum Gericht anbietet oder man mischt 1 TL auf etwa 250g Speise unter und wämt es rührend im Wok oder in der Pfanne; man mindert die Schärfe oder verlängert Sambals zu einer Soße, indem man Kokosmilch einrührt.

In Asiengeschäften finden sich eine Reihe von Sambals in Gläsern, ganz bestimmt das in Euriopa bekannteste: Sambal Oelek (auch ulek geschrieben).

1 EL Salz

1 EL brauner Zucker

Bei starker Flamme die Chilischoten 2 - 3 Minuten in einer Bratpfanne erhitzen, danach die gleiche Zeit bei geringerer Hitze trocknen lassen. In einer Küchenmaschine oder Kaffeemühle zerkleinern und mischen. Es hält sich im Kühlschrank etwa eine Woche. Die Haltbarkeitsdauer läßt sich erhöhen, indem man die Menge mit Öl bedeckt und luftdicht verschlossen aufbewahrt.

Sambal Oelek ist im Handel überall erhältlich und teuflisch scharf. Die Schärfe kann man mindern, indem man vor dem Rösten die Kerne entfernt (dann muß die Röstzeit vermindert werden) und mehr Zucker hinzufügt.

Sambal Padjak

10 frische rote Chilischoten, nicht entkernt

2 Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

5 Paranüsse

2 EL Tamarinden-Konzentrat

1/2 EL Galgant

3 EL Öl

