Erdnusssauce
Saus kacang

Saus Kacang ist eine indonesische Erdnusssauce, die aus gerösteten Erdnüssen, Knoblauch, Chilischoten, Kokosmilch und verschiedenen Gewürzen hergestellt wird. Diese Sauce ist bekannt für ihren reichhaltigen, nussigen Geschmack und wird oft als Dip für Satay (gegrillte Fleischspieße), Gado-Gado (indonesischer Gemüsesalat) und andere Gerichte verwendet.
Saus Kacang ist einfach zuzubereiten und verleiht vielen Gerichten eine köstliche, cremige Note.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Schalotten
3 Zehen(n) Knoblauch
200 g Erdnüsse geröstet
4 EL Ketjap manis
1 TL Sambal Oelek
½ Zitrone(n) ausgepresst
3 TL Palmzucker
6 EL Erdnussöl
200 ml Kokosmilch

Vorbereitung

Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Erdnusskerne im Mixer pürieren oder im Mörser zerstoßen.

Zubereitung

Die vorbereiteten Zutaten mit Kecap manis, Sambal Oelek, dem Zitronensaft und mit Palmzucker zu einer Paste verarbeiten. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Erdnusspaste bei mittlerer Hitze darin 2 bis 3 Minuten anbraten. Mit Kokosmilch oder Wasser ablöschen. Danach die Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Wenn die Sauce zu fest wird, etwas Wasser dazugeben.

© 2026 coquina.de