Erdnuss-Sauce
Naam Jim Muh Saté

Naam Jim Muh Saté ist eine thailändische Erdnusssauce, die oft als Saté-Sauce oder Erdnuss-Sauce bezeichnet wird. Diese Sauce ist bekannt für ihre cremige Konsistenz und angenehme Schärfe und passt hervorragend zu mariniertem Hühnerfleisch.
Die Hauptzutaten sind geröstete und gesalzene Erdnüsse, Kokosmilch, rote Currypaste, Palmzucker, Reisessig oder Weißweinessig und Fischsauce. Die Erdnüsse werden fein gemahlen und zusammen mit den anderen Zutaten zu einer sämigen Sauce gekocht.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
150 g Erdnüsse
2 EL Rote Currypaste
400 ml Kokosmilch
3 EL Palmzucker
1 TL Salz
3 EL Reisessig

Vorbereitung
Die Erdnüsse in einer Pfanne rösten, anschließend in einem Mörser fein zerstoßen.

Zubereitung
Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen, die Rote Currypaste darin bei mittlerer Hitze kurz anrösten. Die Kokosmilch hineinrühren und etwa 1 Minute kochen lassen. Erdnüsse, Palmzucker, Salz und Essig hinzugeben und die Sauce bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen, bis sie sämig ist.

© 2026 coquina.de