Sauce Mahasarakam

Sos Mahasarakam

Sos Mahasarakam ist eine thailändische Gewürzsauce, die aus der Region Maha Sarakham stammt. Diese Sauce wird oft aus Zutaten wie Knoblauch, Tomaten, Schweinefleisch, roter Currypaste, Sojasauce, Salz, Madras Curry, Zucker und Öl hergestellt. Sie ist bekannt für ihren würzigen und aromatischen Geschmack und wird häufig als Dip oder zum Würzen von Gerichten verwendet.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Zehen(n) Knoblauch
2 Tomate(n)
200 g Schweinefleisch
1 EL Rote Currypaste
1 EL Sojasauce
1 Prise Salz
1 Prise Madras Curry
1 Prise Zucker
2 EL Öl

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken, das Fleisch waschen, abtupfen und klein schneiden. Die Tomaten in Scheiben schneiden.

Zubereitung

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und den Knoblauch gelblich anbraten. Die Tomaten in die Pfanne geben. Das Schweinefleisch und die Currypaste mit etwas Wasser darangeben, alles verrühren und köcheln lassen, bis das Fleisch durch ist. Hin und wieder die Pfanne mit Wasser auffüllen, die Gewürze zuletzt dazugeben. Nun alles in einen Mixer füllen und auf höchster Stufe mixen, bis die Sauce glatt ist. Notfalls etwas Wasser beigeben.

© 2026 coquina.de