Sauce Nakhon Panthom
Sos Nakhonpthom

Sos Nakhonpthom ist eine thailändische Sauce, mit Erdnüssen, Honig, Tamarindenmark, Zwiebeln, Koriander und Knoblauch.
Sos Nakhonpthom verleiht deinen Gerichten eine köstliche Geschmacksnote

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Erdnüsse
1 TL Tabasco
3 TL Honig
3 EL Tamarindenmark
1 Zwiebel(n)
1 Zweig(e) Koriander
1 Zehen(n) Knoblauch
5 EL Öl
300 ml Gemüsebrühe

Vorbereitung

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen und hacken. Die Erdnüsse in einer Pfanne rösten.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Erdnüsse 5 Minuten lang rösten, dann Knoblauch, Tabasco, Honig, Tamari und Gemüsebrühe hinzugeben und kurz zum Kochen bringen und beiseite stellen. In einer mit Öl erhitzten Pfanne die Zwiebeln braun werden lassen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und gut pürieren. Die fertige Sauce anschließend mit Korianderblättern garnieren.

© 2026 coquina.de