# Sauce Nakhon Sawan
# Sos Nakhon Sawan

Sos Nakhon Sawan ist eine thailändische Gewürzsauce aus der Provinz Nakhon Sawan in Zentral-Thailand, die für ihre vielfältige und köstliche Küche bekannt ist. Die Region bietet eine Mischung aus traditionellen thailändischen, chinesischen und laotischen Aromen. Die Zugabe von Honig, Knoblauch, Chilisauce, Ketchup und Madras-Curry entsteht ein intensives süß-scharf-pikantes Aroma.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

1 EL Honig
2 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Ketchup
1 TL Tabasco
20 g Mu-Err-Pilze
1  Zwiebel(n)
250 ml Gemüsebrühe
1 Prise Pfeffer weiß
1 Zweig(e) Petersilie
1 Prise Madras Curry
1 EL Sesamöl

## Vorbereitung

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Pilze in warmem Wasser einweichen, die Stile entfernen. Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Petersilie waschen, abtupfen und ebenfalls hacken. Wenn die Pilze eingeweicht sind, aus dem Wasser herausnehmen und ebenfalls fein hacken.

## Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Morcheln darin andünsten. Danach langsam die restlichen Zutaten hineinrühren und die Sauce köcheln lassen. Dabei alles gut verrühren.

© 2026 coquina.de