Kokos-Soja-Sauce
Ion tao chiao

Ion tao chiao ist ein Rezept für Kokos-Soja-Sauce aus Thailand. Die Kombination aus süßer Kokosnuss, salzigen Sojabohnen und würzigem Schweinehack sorgt für eine harmonische Balance von süßen, salzigen und leicht sauren Geschmacksnoten. Der Zucker fügt eine zusätzliche Süße hinzu, während das Tamarindenmark eine angenehme Säure bringt. Die Chilischoten sorgen für eine angenehme Schärfe, die das Gericht lebendig macht.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
300 g Kokosnuss frisch gerieben
125 g Sojabohnen gesalzen
4 Schalotten
2 EL Öl
60 g Schweinehack
3 EL Zucker
2 EL Tamarindenmark
2 EL Wasser
1 Prise Salz
5 Chilischote(n) rot

Vorbereitung
Das Fleisch der Kokosnuss aus der Schale schneiden und reiben. Die geriebene Kokosnuss mit 300 ml kochendem Wasser verrühren und einige Minuten ziehen lassen. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen, die Kokosmasse durchgießen und kräftig auspressen. Es soll 300 bis 350 ml Flüssigkeit herauskommen. Die Sojabohnen aus der Dose nehmen, die Flüssigkeit beiseite stellen.

Zubereitung
Die Kokosmilch in einen Topf geben und einige Minuten offen köcheln lassen. Die eingesalzenen Sojabohnen in einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen. Die Schalotten schälen, zwei davon von fein hacken und zusammen mit den Sojabohnen im Mörser zerstoßen. Die Paste und die Bohnenflüssigkeit zur Kokosmilch geben und umrühren. Die restlichen zwei Schalotten in Ringe schneiden, in dem Öl knusprig braten und beiseite stellen. Die Chilischoten entkernen und in dünne Ringe schneiden. Das Tamarindenmark mit 2 EL Wasser verrühren. Das Hackfleisch und Chilischoten zur Sauce geben und mit Zucker, Tamarindensaft abschmecken. Das ganze cremig einkochen und evt. mit etwas Salz nachwürzen. Die Sauce mit den Schalottenringen bestreuen und zu rohem oder gekochtem Gemüse servieren.

© 2026 coquina.de