Gurkensalat mit Chili

Das Rezept für diesen scharfen Gurkensalat mit Chili hat eine besondere exotische Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

3 Stk.	Gurken (Salatgurken)
0.5 TL	Chili (gehackt)
1 EL	Chilisauce
1 EL	Fischsauce
0.5 Tassen	Korianderblätter (frisch)
4 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Stk.	Zwiebel
2 EL	Essig (weiß)
2 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Gurkensalat mit Chili** die Gurken schälen und längs halbieren. Mit einem kleinen Löffel die Kerne entfernen und die Gurken in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

2. Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und grob würfeln. Etwas Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anrösten. Chili waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Korianderblätter waschen, trocknen und hacken.

3. Essig und Zucker miteinander verrühren. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, Chilisauce, Zwiebeln, Koriander dazugeben und verrühren. Gurken mit der Marinade vermengen und zugedeckt 45 Minuten ziehen lassen.

4. Knoblauch, Chili und Fischsauce verrühren und über die Gurken geben. Alles gut vermischen und servieren.

Tipp

Wie scharf der Gurkensalat mit Chili wird, kann man über den Schärfegrad der verwendeten Chili variieren.