

Kokos Sambal

Das Kokos Sambal Rezept stammt aus Sri Lanka und heißt dort Pol Sambol. Die Speise wird zu Curry-Gerichte gereicht oder als Brotaufstrich verwendet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

150 g	Kokosraspeln
1 Stk.	Chilischote (rot)
1 Stk.	Zwiebel (klein)
3 EL	Limettensaft
3 EL	Wasser
1 EL	Kokosöl
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das **Kokos Sambal** die Zwiebel schälen und fein zerschneiden. Die rote Chilischote fein zerhacken. Beides mit Zucker und Salz in einen Mörser geben und zu einer Paste verarbeiten.
2. Jetzt die Kokosraspel, Limettensaft, Wasser, Kokosöl und Tomatenmark zugeben. Mit den Händen vermischen und verkneten.

Tipp

Wenn man für das Kokos Sambal eine frisch geraspelte Kokosnuss verwendet, das Wasser und Kokosöl weglassen.