

## Chili Sambal oelek



Sambal oelek schärft in Indonesien Gerichte wie Bami Goreng und Nasi Goreng. Es passt aber auch zu allen Gerichten, die ein bisschen Schärfe vertragen können. Wie zum Beispiel Frühlingsrollen oder Gulasch

Zutaten:	Zubereitung:
250 g rote Chilis	mit Handschuhen halbieren, sehr scharfe Schoten entkernen, den rest mit Kernen verwenden. Die Schoten sehr fein hacken
100 g Wasser	zugeben, aufkochen lassen. 8 Min köcheln lassen. Die Chilis in einem feinen Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2 Teel braunen Zucker und 1/2	zugeben,

Teel Salz	
1 Eßl Öl	
2 Teel Zitronensaft	
2 Teel Reissessig oder Weinessig	die Chilis zugeben, kurz aufkochen und noch heiß in kleine gut gespülte Gläser füllen. Sofort mit Schraubdeckel verschließen.

Für Sambal manis werden Zwiebelwürfel von 1 kleinen Zwiebel und 2 klein gehackte Knoblauchzehen in dem Öl angeschwitzt und zugegeben.