



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Erdnuss-Soße - Indonesien

Diese Soße hat mich süchtig nach Indonesischem Essen gemacht. 1991 habe ich in den Niederlanden meine Freundin Marina kennen gelernt. Und sie hat für mich ein Gado Gado gekocht. Das ist eine Gemüse-salat Mischung, die dann mit heisser, würziger Erdnusssoße übergossen wird. Ich habe nie etwas Besseres gegessen und war fortan fest der Indonesischen Küche verschrieben.

Meine liebe Freundin Pam bittet jeweils darum, diese Soße in großer Menge herzustellen und mindestens die Hälfte an sie abzutreten. Bisher war das eigentlich mit jedem so, der sie probiert hat.

In den Niederlanden findet man diese Soße unter dem Namen „Sate Sauce“. Wobei der Sate eigentlich ein Spieß ist. Die Sate Sauce ist also die Soße zum Spieß. In den Niederlanden kriegt man sie aber zu allem. Wenn man will. Probiert mal die berühmten Niederländischen frischen Fritten mit heisser Sate Sauce und frischen Zwiebeln.

Diese Soße ist ein bisschen aufwendig zu machen – aber sie ist soviel besser als jede gekaufte! Und wie immer gilt: wenn ich mir die Arbeit mache, mache ich gleich einen großen Topf und friere einen Teil ein. Dann hat man Sate Soße griffbereit für alle Fälle.

Kleiner Tipp unter leicht perversen Foodies: ich esse Reste auch kalt auf Brot – so als eine Art würzige Erdnussbutter. 😊

Wenn ihr eine möglichst authentische Soße machen wollt kauft ihr im Asia Laden Erdnüsse mit haut. Wer schonmal gerne Erdnüsse abends aus der Schale pult, so als Snack, weiss, dass um jede Nuss ein braunes Häutchen ist. Dieses Häutchen macht sie Soße „Brauner“. Aber ihr könnt auch schon voll geschälte Erdnüsse nehmen – gibt es ja auch ungesalzen heutzutage in jedem Supermarkt.

Absolut unerlässlich ist Ketjap Manis. Das ist die typische, dickflüssige und süße indonesische Sojasoße. Sie lässt sich auch nicht wirklich durch andere Sojasoße ersetzen. Die chinesischen oder japanischen Soßen sind zu dünnflüssig und zu salzig. Der Name Ketjap heißt übrigens „Soße“. Der bei uns heute bekannte Ketchup geht auf diese Indonesische Soße zurück. Der Name wurde ein-ge-englischt und die Soße verändert. Aber ursprünglich haben das die Seefahrer mitgebracht. Und manis heißt „süß“.





## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Zutaten für ca. 4 Portionen

4 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
2-3 rote, eher milde Chilis  
1-2 Kafirblätter  
2-3 Stengel Sereh (Zitronengras)  
300g Erdnüsse  
1 Dose Kokosmilch  
2 EL Tamarindenpaste  
3-5 EL Ketjap Manis  
1-2 EL Gula Java (palmzucker)  
Salz

1. Die Erdnüsse in der Küchenmaschine oder mit dem Mörser zu einer möglichst feinen, mehlartige Masse zerkleinern. Vorsicht mit der Küchenmaschine: wenn zu lange und zu fein mahlt, dann entsteht Erdnussmus – und das ist zu ölig, um die Soße zu machen.
2. Zwiebeln und Knoblauch sehr fein schneiden oder reiben, Chili ja nach Schärfewunsch mit oder ohne Kerne sehr fein hacken. Das Zitronengras ganz lassen, aber mit dem Stößel des Mörsers oder einem Nudelholz fest klopfen, damit es leicht weich wird – dann gibt es beim Kochen mehr Aroma ab.
3. Die Zwiebeln glasig andünsten und dann den Knoblauch und die Chilis hinzu geben und ebenfalls kurz rösten.
4. Kafir und Zitronengras dazu und ebenfalls rösten – das erhöht das Aroma.
5. Die Erdnüsse dazu geben und sofort die Kokosmilch angießen. ACHTUNG: ab jetzt brennt es leicht an! Also runter mit der Hitze und oft umrühren.
6. Tamarindenpaste, Gula Java und Ketjap Manis hinzufügen. Jetzt probieren. Die Soße soll intensiv nach Erdnuss schmecken – aber auch würzig-süß-scharf-sauer. Also je nach Bedarf noch Tamarinde oder Ketjap zugeben.
7. Gut 15 min köcheln, damit Zitronengras und Kafir ihre Zitronenaromen entfalten können. Ggf. dann nochmal mit etwas Salz abschmecken.



Frit met Sate



Perkedel Tahu mit Sate Soße und Seroendeng Knuspergewürz

