



## Xenia kocht

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

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

### Petjel Mango – Indonesien

Petjel ist eine Art salat-gericht. Im weitesten Sinn. Denn es wird mit warmer Soße serviert. Häufig mit heißer Erdnussoße. Die Zutaten sind sehr unterschiedlich. Es gibt Petjels mit Gemüse, mit Tofu, gemischt – eben sehr variantenreich.

Typischerweise würde ein Petjel als eines der vielen Gerichte bei einer Reistafel serviert. In Niederländischen Foodblogs findet man das Petjel oft auch als „Bijgerecht“ – also als Beilage tituliert.

Ich habe mich für ein fruchtig-würziges Petjel entschieden, weil es nochmal eine süß-würzige Note in die Auswahl an Gerichten hinzufügt. Versucht möglichst reife Mangos zu bekommen.

Wichtig ist, dass ihr dicke Kokoscreme verwendet. In gut sortierten Supermärkten oder Asia Läden findet ihr unterschiedliche Sorten. „Milch“ ist normalerweise dünnflüssiger. Falls ihr keine Creme bekommen könnt, dann friert eine Dose Kokosmilch ein – normalerweise trennen sich die festen von den wässrigen Bestandteilen und man kann das Wasser abgießen und die Creme verwenden.

#### **Zutaten** ca. 3 Personen als Hauptgericht

2 Knoblauchzehen

1 EL Sambal Oelek (fermentierte Chilipaste, alternativ 2 frische Chilis)

5 Kemiri Nüsse (alternativ Macadamias)

Salz

1 Dose dicke Kokosmilch

5 Mangos

1. Aus allen Zutaten – außer den Mangos – im Küchenmixer oder Mörser eine Soße herstellen. Diese dann aufkochen,
2. Die Mangos schälen und dann in Mundgereechte Stücke schneiden.
3. Die Mango mit der heißen Soße übergießen.



Petjel Mango mit Nasi Kuning und Seroendeng Knuspergewürz

xenia's  
vegan  
punk food