



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

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

Seroendeng – Indonesisches Knusper-Gewürz

Wenn ihr in ein Indonesisches Lokal geht und eine Reistafel bestellt, wird mit hoher Wahrscheinlichkeit Seroendeng mit angeboten und serviert – auch wenn ihr es gar nicht bestellt habt.

Es ist eine Mischung aus gerösteten Kokosraspeln, Erdnüssen und Gewürzen. Es hat zwei Aufgaben: würzen und „Textur geben“. Man streut es über Reis, aber gerne auch über einfache Gerichte. Einfach weil es im Mund geil ist, wenn es beim Essen knuspert.

Beim Kochkurs wurde das als eines der absoluten Highlights gewählt und auch pur genascht – aber das bleibt ja euch überlassen. .-)

In den Niederlanden (und sicher auch in Indonesien selbst) kann man Seroendeng Fertig-Mischungen kaufen. In jedem Supermarkt. Daran sieht man auch, wie beliebt es ist. Aber es ist auch rucki-zucki selbst gemacht.

Zutaten

100g Erdnüsse

100g Kokosraspeln/flocken

1 TL Paprikapulver

1 TL Gula Java (Palzucker, alternativ Muscovadozucker oder Vollrohrzucker)

½ TL Salz

1 TL Knoblauchpulver

1/3 Chilipulver

1 cm Zitronengras, sehr fein gehackt oder gemösert



Original Seroendeng



1. Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten bis sie glänzen und duften. Zur Seite stellen.
2. Die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Öl langsam und gleichmäßig braun anrösten.
3. Kokos, Erdnüsse und alle weiteren Zutaten mischen.

