Chilisauce mit Koriander
Naam plaah prik

Naam Plaah Prik ist eine klassische thailändische Dip-Sauce, die hauptsächlich aus Fischsauce und Chilis besteht. Diese Sauce wird oft als Beilage zu verschiedenen Gerichten serviert und verleiht ihnen eine würzige und aromatische Note.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Chilischote(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
3 EL Fischsauce
2 EL Zitronensaft
1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung

Die Chilischoten waschen, vom Stiel befreien und im Mörser zerstampfen oder in feine Ringe schneiden (Hände danach waschen nicht vergessen). Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Koriander waschen. Den Stängel sowie die Blätter fein schneiden.

Zubereitung

In einer kleinen Schüssel mit den Chilis, Fischsauce und dem Zitronensaft verrühren. Den Koriander zu der Chilisauce geben. Variation: Man kann auch sehr fein geschnittene Scheiben einiger Schalotten oder einer violetten Zwiebel unter die Sauce geben.

© 2026 coquina.de