Sauce Prik
Sos prik

Sos prik ist eine thailändische Sauce, die in der Küche vielseitig verwendet wird. Sie ist bekannt für ihre würzige und scharfe Note. Die genaue Zusammensetzung kann variieren, aber typischerweise enthält sie Zutaten wie Chilischoten, Knoblauch, Ingwer und Sojasauce.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

3 Chilischote(n) rot
4 EL Essig
4 EL Wasser

Vorbereitung

Die Chili waschen, entkernen und in kleine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!).

Zubereitung

Die Chilischoten mit Essig verrühren und ½ Stunde stehen lassen. Anschließend Wasser hinzufügen und 2 Stunden stehen lassen. Die Sauce sodann in ein Glas füllen und zudecken. Sie hält sich so leicht einige Monate und schmeckt zu Reis unvergleichlich gut.

© 2026 coquina.de