Scharfe Sauce

Nam Prik

Nam Prik (auch Nam Phrik geschrieben) ist eine Art thailändische scharfe Chilisauce oder -paste, die typisch für die thailändische Küche ist. Die Hauptzutaten für Nam Prik sind frische oder getrocknete Chilischoten, Knoblauch, Schalotten, Limettensaft und oft eine Art Fisch- oder Garnelenpaste.
Es gibt viele verschiedene Arten von Nam Prik, die je nach Region und Familie variieren können. Einige bekannte Varianten sind:
Nam Prik Pao
Eine geröstete Chilipaste, die oft in Öl eingelegt ist und einen süßen, intensiven und aromatischen Geschmack hat.Nam Prik Kapi
Eine Chilipaste mit Garnelenpaste, die oft als Dip für rohes oder gekochtes Gemüse, Fisch, Geflügel und Fleisch serviert wird.Nam Prik wird normalerweise als Beilage zu Hauptgerichten serviert und verleiht ihnen eine würzige und aromatische Note.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

5 Chilischote(n) getrocknet
8 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Garnelenpaste
1 TL Salz
1 EL Zucker
4 EL Fischsauce
1 Limette(n) ausgepresst
4 Chilischote(n) rot

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken, die getrockneten Chilischoten zerreiben.

Zubereitung

Den Knoblauch mit getrockneten Chilischoten, getrockneten Garnelen, Salz, Zucker, Fischsauce und Limettensaft pürieren Die frischen Chilischoten entkernen und in dünne Ringe schneiden. Zu der Chilisauce geben und alles gut verrühren. Diese Sauce reicht man zu fast jedem Essen. Im Kühlschrank hält sie sich in einem kleinen Schraubglas einige Wochen.

© 2026 coquina.de