Kokos-Schinken-Sauce
Ion maprao

Ion Maprao ist eine thailändische Kokos-Schinken-Sauce. Die Hauptzutaten sind frisch geriebene Kokosnuss, Schinken, Schalotten, rote Chilischoten, Reis, Tamarindenmark, Palmzucker und Salz. Diese Zutaten werden zu einer würzigen und leicht süßen Sauce verarbeitet, die oft als Dip oder Beilage zu verschiedenen Gerichten serviert wird.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 600 ml
100 g Kokosnuss frisch gerieben
200 g Schinken
2 Schalotten
6 Chilischote(n) rot
75 g Reis
2 EL Tamarindenmark
2 EL Wasser
1 EL Palmzucker
2 TL Salz

Vorbereitung
Den Reis mit der doppelten Menge Wasser ansetzen, aufkochen lassen und 15 Minuten bei milder Hitze garziehen lassen. Das Fleisch der Kokosnuss aus der Schale schneiden und reiben. Die geriebene Kokosnuss mit 500 ml kochendem Wasser verrühren und einige Minuten ziehen lassen. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen, die Kokosmasse durchgießen und kräftig auspressen. Es soll etwa ½ 1 Flüssigkeit herauskommen (eventuell noch etwas kochendes Wasser dazugießen).

Zubereitung
Schinken in sehr feine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken, die Chilischoten entkernen und in dünne Ringe schneiden. Die Kokosmilch mit Schinken, Reis, Schalotten und Chilischoten in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Wenn die Sauce kocht, die Hitze reduzieren und alles einige Minuten köcheln lassen. Mit Tamarindensaft, Zucker und Saft abschmecken. Die Sauce zu rohem oder gekochten Gemüse servieren, zum Beispiel zu Kohl, grünen Bohnen oder Salat.

© 2026 coquina.de