

Nuoc Nam Sauce

Sauce zu Reisnudeln mit Chicken

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Sauce zu vietnamesischem Nudelgericht

Sauce
Vietnam

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	1	Prise	Pfeffer
2	1	Stück	Limette
3	8	Esslöffel	heisses Wasser
4	2	Esslöffel	Fischsauce Nuoc Mam (wem das nicht schmeckt, alternativ Sojasauce verwenden)
5	2	Zehe/n	Knoblauch
6	1	Stück	kleine Chilischote
7	2	Esslöffel	Zucker

Anleitung Zubereitung

1	Knoblauch und 1 /2 - 1 entkernte Chilischote ganz fein hacken
2	1 Limette auspressen
3	Wasser, Zucker begeben und gut verrühren
4	Mit der gewünschten (angegebenen) Menge Fischsauce oder alternativ Sojasauce abschmecken. Mit der Menge der Fischsauce sollte man vorsichtig sein und nicht übertreiben.
5	Alternativ habe ich die ganze Sauce auch schon püriert, sieht dann aber nicht mehr so schön aus, schmeckt aber trotzdem vorzüglich.