



SAMBAL TELUR

Einfaches Eiersambal (4-6 Pers.)

ZUTATEN

6 Eier, 7 Min. gekocht, abgeschreckt und gepellt.
1 grosse Zwiebel, in dicke Ringe geschnitten
3 Tomaten, mittelgross
3 rote Chili (gerne auch mehr oder zusätzlich
aufgeweichte getrocknete Chili oder Thaichilis)
1 rote Zwiebel
1 Knolle Knoblauch
Salz
Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

Rote Zwiebel, Knoblauch, Chili und Tomaten zu einer feinen Paste verarbeiten.
Mit einem Mixer oder in einem Mörser.

In einem Wok oder einem tiefen Topf einen guten Schuss Öl erhitzen und die
Paste hinzugeben.

Unter stetem Rühren die Paste einkochen und die beliebigen Würzzutaten
dazugeben.

Nachdem die Paste um ein Drittel eingekocht ist (ca. 15 Min.), die Zwiebelringe
hinzugeben und weitere ca. 5Min. köcheln.

Nun die Eier hinzugeben, nochmals ca. 5-10 Min mitkochen.

Mit Salz abschmecken und mit frischen Lauchzwiebelringen garnieren.

Nach Belieben zusätzlich zum Würzen:

1 TL Schwarzer Palmzucker
1 TL Blacan (malaysische Garnelenpaste) oder
1 TL Fischsauce
1 TL Tomatenmark
1 Bl Pandanblatt zum mitkochen

Abang Toto's

MALAYSIAN DELI

