

Geschmorte Eier (4 Pers.) Telur Balado

4-8 Eier 6-8 Min. in Wasser mittelhart kochen

Sauce:

2 El	Kokosöl	in eine Pfanne geben
3	Frühlingszwiebeln	
3-4	Knoblauchzehen	fein schneiden, goldgelb dünsten
1	Chilischote	halbieren, entkernen, fein schneiden, zugeben
1	Zitronengrasstängel	den unteren dicken Teil des Stängel klein hacken
2	Tomaten, gewürfelt	
1	Peperoni, gewürfelt	
1 St.	Ingwer (4 cm), gerieben	
2	Kaffirlimettenblätter	mitdünsten
½ Tl	Tamarinde	
2 El	Wasser, heiss	in einer Tasse miteinander verrühren, den Saft in die Pfanne geben (sieben), Alles miteinander köcheln lassen, ev. Wasser nachgiessen
1 Tl	Salz	
1 Tl	Palmzucker	würzen, gekochte Eier zugeben, 3-5 Min. in der Sauce köcheln

Tipp: Frühlingszwiebeln durch Zwiebeln oder Schalotten ersetzen.
In Indonesien werden die gekochten, geschälten Eier in Öl goldgelb frittiert.
Tamarinde kann mit 1-2 Tl. Zitronensaft ersetzt werden.
Im Originalrezept wird 1 Tl Garnelenpaste (Terassi) zugegeben. Bei Verwendung von Garnelenpaste weniger Salz zugeben.
Nach Belieben kann 2,5 dl Kokosmilch mitgekocht werden

