

Koriander - Chutney

Kategorien: Saucen, Marinaden, Land, Indien, Chutney

Zutaten für: 4 Portionen

75	Gramm	Korianderblaetter
4		Knoblauchzehen
3	Essl.	Kokosraspeln
2		Gruene Chilischoten
3	Essl.	Zitronensaft
1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Zucker

Anleitung:

Die Korianderblaetter hacken. Die dicken Stiele wegwerfen. Den Koriander mit allen anderen Zutaten zu einer glatten Paste verruehren. Zu gebratenen Speisen servieren. Haelt sich in einem luftdichten Behaelter bis zu einer Woche.