



## Sambal grüne Hölle

### Biohof Lassnig-Oberbichler

Glockenpaprika, Kirschpaprika, grünes und lila  
chinesisches Chili  
Olivenöl, Honig, Salz.

kühl und trocken lagern  
nach dem Öffnen bald verbrauchen

#### Chutney

Menge: 100g

Luculta#: 10075

Bei der Zubereitung von Sambal hat sich Maria Lassnig-Oberbichler aus St. Martin an der Raab von der fernöstlichen Küche inspirieren lassen. Die Burgenländerin lernte die dickflüssige, ursprünglich aus Indonesien stammende Sauce auf Chilibasis, auf einer ihrer vielen Reisen nach Asien kennen. Das Sambal "Grüne Hölle" wird mit grünem Chili hergestellt. Dieser hat ein leicht süßes Aroma mit scharfem Beigeschmack. Die Sauce wird traditionell in kleinen Schälchen als Beilage zu Gemüse, Huhn, Fisch und Reis gereicht.



Zu Besuch bei:

#### Biohof Lassnig-Oberbichler

Drosen 12, 8383 St. Martin an der Raab  
Österreich / Südburgenland

Siegfried Sigei Lassnig hat eine große Leidenschaft: die Erhaltung und Verbreitung einer Vielfalt von Obst- und Gemüsesorten. Ich staune, als er mir zeigt, wie bunt allein der Artenreichtum bei Tomaten und Paprika ist: "Das wussten wir alles noch nicht, als meine Frau Maria und ich 1987 den damals verfallenen Hof kauften. Nach und nach entstand eine richtige Sammlung. Heute nennen wir sie Siegeis Bio-Samensurium", sagt er.

Der Hof der Lassnigs im Südburgenland ist ein richtiges Schmuckstück. Auf knapp 250 Metern Seehöhe im auslaufenden oststeirischen Hügelland profitieren Obst, Gemüse und Kräuter vom fruchtbaren Klima. Siegfried und Maria Lassnig begünstigen das natürliche Wachstum, indem sie sich am Aussaatkalender von Maria Thun orientieren. Hier wächst und gedeiht alles sehr gut, fällt mir sofort auf. "Es schmeckt auch sehr gut", ergänzt Siegfried Lassnig und präsentiert mir Kostproben von Chutneys, Essiggurkerl, Sambals und Kräutersalz.

Für Luculta – aus Freude am Genuss:  
Sabine Mantsch

