

# Hoisin Sauce

Diese Sauce stammt ursprünglich von „BBQ aus Rheinhessen“.

---

Diese Sauce ist ideal zu Asiatischen Gerichten, als Beize oder als Glace.

**Zutaten:**

4 EL süße Sojasauce  
1 satter EL schwarze Bohnenpaste  
2 TL Sesamöl  
2 TL Reisweinessig  
1/4 TL Zwiebelgranulat  
1/4 TL Knoblauchgranulat  
1 EL Honig  
10 Tropfen Sriracha super Hot Sauce  
etwas schwarzer gemalener Pfeffer  
ggf. etwas Stärke zum Abbinden

**Zubereitung:**

Die Sojasauce mit Bohnenpaste, Honig und den Gewürzen so dem Essig auf schwacher Hitze verrühren, und etwas reduzieren. Mit der Stärke etwas anbinden, bis diese eine soßenähnliche Konsistenz bekommt.

**Anmerkung:**

zum würzen wird kein weiteres Salz benötigt

---

Grillen

Start

From:  
<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**



Permanent link:  
[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:hoisin\\_sauce](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:hoisin_sauce)

Last update: **25.03.2022 18:16**