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 bekommet.

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

Last update: **25.03.2022 18:16**