

# 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?rev=1446288911](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:hoisin_sauce?rev=1446288911)

Last update: **25.03.2022 18:16**

