



Schnittlauchauce **Jiucài jiàng**

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Bund Schnittlauch

1 Zwiebel(n)

100 ml Sherry trocken

2 EL Hoisin-Sauce

1 TL Zucker

½ TL Salz

½ TL Sichuanpfeffer

Vorbereitung

Den Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden.

Zubereitung

Den Schnittlauch und die Zwiebel im Mixer pürieren und mit Hoisinsauce, Zucker, Salz und Sichuanpfeffer würzig abschmecken. Die Sauce in eine Pfanne geben und mit dem Sherry kurz aufkochen.