Süße Sojasauce

Ketjap manis (indones.)

Kategorie

Fertigprodukte, Lebensmittel

Beschreibung



Ketjap manis

Süße Sojasauce (indonesisch: Kecap Manis) ist eine gesüßte aromatische Sojasauce mit Ursprung in Indonesien, die aufgrund der großzügigen Zugabe von Palmzucker oder Jaggery eine dunklere Farbe, eine zähe, sirupartige Konsistenz und einen melasseähnlichen Geschmack hat. Kecap Manis wird häufig mit Satay verwendet. Sie ähnelt der chinesischen Tianmian-Sauce (Tianmianjiang), ist aber im Geschmack feiner. Es ist mit Abstand die beliebteste Sojasaucensorte, die in der indonesischen Küche verwendet wird und macht schätzungsweise 90 Prozent der gesamten Sojasaucenproduktion des Landes aus.Dieses Gewürz wird aus einer fermentierten Paste aus gekochten schwarzen Sojabohnen, geröstetem Getreide, Salz, Wasser und Aspergillus wonii-Schimmel hergestellt, dem Palmzucker zugesetzt wird. Der starke süße Geschmack wird durch eine großzügige Menge Palmzucker erzielt - die Sauce kann bis zu 50 Prozent Gula Merah oder Gula Jawa (Palmzucker- Jaggery) enthalten). Indonesische süße Sojasauce wird oft mit Gewürzen angereichert, darunter Sternanis, Zimt, schwarzer Pfeffer, Koriander und Nelke.

Herkunft

Ketjap Manis wird überwiegend in Indonesien und Malaysia hergestellt.

Aroma

Ketcap Manis hat einen mild bis herb-süßen Geschmack und dazu ein leicht salziges Aroma.

Verwendung

In der indonesischen Küche wird Kecap Manis zu allen Gerichten (Fleisch, Fisch, Reis oder Gemüse) als Basiswürze hinzugefügt. Das Gericht bekommt eine leicht süßliche Note und dunkle Farbe.

Kecap Manis ist eine unverzichtbare Sauce in der indonesischen Speisekammer. Es wird verwendet, um den beliebtesten indonesischen Gerichten einen angenehm milden, süßen und Umami- Geschmack zu verleihen, darunter Nasi Goreng, Mie Goreng, Kwetiau Goreng, Ayam Kecap (gebratenes Hähnchen), Babi Kecap (geschmortes Schweinefleisch), Semur- Rindereintopf und Ketoprak. Es ist auch eine beliebte Marinade für Grillgerichte wie Satay, Ayam Bakar (gegrilltes Hähnchen) und Ikan Bakar(gegrillten Fisch). Süße Sojasauce ist auch eine beliebte Dip-Sauce, gemischt mit gehackten Schalotten und Vogelaugen-Chili und serviert als Dip für Tahu Goreng (gebratener Tofu). Gedämpfter Reis mit Spiegelei und süßer Sojasauce war in den 1990er und 2000er Jahren eine beliebte Mahlzeit bei Indonesiern, insbesondere bei Kindern. In Ostindonesien wird süße Sojasauce als Zutat für Colo-Colo- Dip verwendet, obwohl diese Maluku-Sauce traditionell aus schwarz gefärbten Kokosnussölrückständen besteht.

Einkauf / Aufbewahrung

In Asienläden wird Kecap Manis als Fertigprodukt in Flaschen angeboten. Nach Öffnung der

© 2026 coquina.de

Flasche ist Kecap Manis im Kühlschrank bis zu einem Jahr haltbar.

Ersatz

Süße Sojasauce ist auf indonesischen Marktplätzen, Warungs, Minimärkten, Supermärkten, Toko und asiatischen Lebensmittelgeschäften weltweit weit verbreitet. Allerdings ist es in den meisten Teilen Europas (mit Ausnahme der Niederlande, des Vereinigten Königreichs und Deutschlands) ziemlich schwer zu finden und auch auf dem amerikanischen Kontinent recht selten. Süße Sojasauce kann aus normaler Sojasauce hergestellt werden. Normale hell Sojasauce, gemischt mit braunem Zucker und einer Spur Melasse, kann als Ersatz für süße Sojasauce dienen.

© 2026 coquina.de