



Chinasauce süß-scharf

Zhōngshì jiàng zhī tián là

Zhōngshì jiàng zhī tián là ist eine chinesische Würz- oder Dippsauce. Der angebratene Knoblauch und die Zwiebeln geben der Sauce zusammen mit den Chilischoten eine süß-scharfe Note.

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Öl

2 Zwiebel(n)

1 Zehen(n) Knoblauch

375 ml Sherry

3 EL Ketchup

1 EL Chilisauce

1 Prise Salz

Vorbereitung

Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Zubereitung

Das Speiseöl erhitzen, die Zwiebeln sowie Knoblauchzehe etwa 3 Minuten dünsten. Sherry zufügen, aufkochen lassen und mit Tomatenketchup, Chili- oder Tabascosauce und Salz abschmecken, zugedeckt abkühlen lassen. Je nach gewünschter Schärfe kann man natürlich auch noch getrocknete Chilischoten oder frischen durchgepressten Knoblauch zugeben.