Knoblauch-Dipp
Dàsuàn jiàng

»Dàsuàn jiàng« ist eine chinesische Knoblauchsauce. Sie wird oft als Dip oder als Zutat in verschiedenen Gerichten verwendet. Die Sauce besteht typischerweise aus fein gehacktem Knoblauch, Sojasauce, Honig und Sesamöl. Der Geschmack ist intensiv und aromatisch, mit einer angenehmen Kombination aus der Schärfe des Knoblauchs und der leichten Süße des Honigs.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
2 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Honig
2 EL Sojasauce hell
1 EL Hoisin-Sauce

Vorbereitung
Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Zubereitung
Den Honig etwas erwärmen und mit der Soja- und der Hoisinsauce verrühren, dann den Knoblauch verrühren. Der Dipp passt zu gekochtem und gebratenem Geflügel.

© 2026 coquina.de