Scharfe Knoblauchsauce
Là suàn jiàng

Scharfe Knoblauchsauce (Là suàn jiàng) hat einen intensiven und würzigen Geschmack. Die Kombination aus scharfem Chiliöl und aromatischem Knoblauch verleiht der Sauce eine kräftige Schärfe, die durch die natürliche Süße des Knoblauchs abgerundet wird. Diese Sauce ist besonders beliebt in der chinesischen Küche und wird oft als Dip oder als Würze für verschiedene Gerichte verwendet.

Herkunft: Chile
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
4 Frühlingszwiebel(n)
6 Zehen(n) Knoblauch
150 ml Orangensaft
150 ml Weißwein
1 Prise Salz
2 TL Sojasauce
1 Prise Zucker
2 TL Chiliöl

Zubereitung
Die Frühlingszwiebeln und Knoblauchzehen mit dem Orangensaft und Wein pürieren, anschließend mit Salz, Sojasauce, Zucker und Chiliöl abschmecken.

© 2026 coquina.de