# Süßsaure Knoblauchsauce
## Táng cù suàn jiàng

Süßsaure Knoblauchsauce, auch bekannt als Táng cù suàn jiàng, hat einen sehr ausgewogenen Geschmack, der sowohl süße als auch saure Noten vereint. Der Knoblauch verleiht der Sauce eine würzige Schärfe, während Zutaten wie Essig und Marmelade für die charakteristische süß-saure Balance sorgen. Oft wird sie mit Aprikosenmarmelade, Ingwer und Sojasauce verfeinert, was ihr eine zusätzliche Tiefe und Komplexität verleiht.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen
5 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
150 g Aprikosenmarmelade
6 EL Essig
1 cm Ingwer
1 TL Madras Curry
2 EL Sojasauce

### Vorbereitung
Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

### Zubereitung
Den Knoblauch mit etwas Salz zu einer Paste zerreiben und mit der Aprikosenmarmelade vermischen. Diese Mischung mit Essig, Ingwer, Curry und Sojasauce abschmecken.

© 2026 coquina.de