



Schnittlauchsauc

Jiucài jiàng

Schnittlauchsauc, auch bekannt als Jiucài jiàng, hat einen frischen, leicht scharfen Geschmack, der durch den Schnittlauch dominiert wird. Die Sauc ist oft cremig und kann eine leichte Säure haben, je nachdem, welche Zutaten verwendet werden. Sie passt hervorragend zu Kartoffeln, gegrilltem Gemüse oder Fleisch und kann auch als Dip verwendet werden.

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Bund Schnittlauch

1 Zwiebel(n)

100 ml Sherry trocken

2 EL Hoisin-Sauc

1 TL Zucker

½ TL Salz

½ TL Sichuanpfeffer

Vorbereitung

Den Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden.

Zubereitung

Den Schnittlauch und die Zwiebel im Mixer pürieren und mit Hoisinsauc, Zucker, Salz und Sichuanpfeffer würzig abschmecken. Die Sauc in eine Pfanne geben und mit dem Sherry kurz aufkochen.