Süßsaure Sauce
Táng cù zhī

Süßsaure Sauce (Táng cù zhī) hat einen einzigartigen Geschmack, der eine perfekte Balance zwischen süß und sauer bietet. Die Süße kommt oft von Zucker oder Ananas, während die Säure durch Essig, meist Reisessig, hinzugefügt wird. Diese Kombination sorgt für einen erfrischenden und appetitanregenden Geschmack, der gut zu verschiedenen Gerichten wie Fleisch, Fisch, Gemüse und Reis passt.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
5.5 EL Essig
2 EL Öl
4 EL Ketchup
8 EL Wasser
3 EL Zucker
1 ½ TL Kartoffelmehl

Zubereitung
Alle Zutaten bis auf das Kartoffelmehl unter Rühren zum Kochen bringen. Etwa 3 Minuten leicht kochen lassen, dann das Kartoffelmehl mit 3 EL Wasser vermischen, unterrühren und alles erneut aufkochen lassen. Die fertige Sauce je nach Rezept weiterverarbeiten. Häufig wird die süßsaure Sauce zu Frühlingsrollen gereicht.

© 2026 coquina.de