

WürzSauce Chinesisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 Zehe Knoblauch, 0,5 Zwiebel, 1 Esslöffel Zucker, 2 Teelöffel aromatisches Sesamöl, 100 ml Ketjab Manis, 0,5 Teelöffel Speisestärke.

Die Zubereitung:

Die kleingewürfelte Zwiebel im Öl kurz anbraten, gehackten Knoblauch zugeben und nach kurzer Zeit den Zucker mit in die Pfanne geben und etwas karamelisieren lassen. Mit Ketjab Manis ablöschen und mit etwas in Wasser gelöster Stärke binden.

Guten Appetit!