

Chinesische Soße (süss-sauer) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Paprikaschoten (rot und grün), 3 Scheiben Ananas, 2 Esslöffel Öl, 2 Esslöffel Essig, 3 Esslöffel Tomatenketchup, 3 Esslöffel Sojasosse, 1 heisse Hühnerbrühe (aus Instant), 50 gr Zucker, 2 Esslöffel Speisestärke, Salz.

Die Vorbereitungen:

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Ananasscheiben abtropfen lassen, in Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprikaschoten, Ananas, evtl. auch 200 g Bambussprossen aus der Dose reingeben. Unter Rühren 2 Min. braten. Essig, Tomatenketchup, Sojasosse und Hühnerbrühe zugießen. Mit Zucker und Salz abschmecken. 5 Min. köcheln lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser in einem Becher glattrühren. In die Sosse mischen. Einmal aufkochen lassen.