Hoisin-Sauce

Haixian Jiang (chin. mandarin), Hoisin Jiang (chin. kantonesisch), tuong den (vietn.)

Kategorie

Fertigprodukte, Würzmittel

Beschreibung



Hoisin-Sauce

Hoisin-Sauce ist eine dickflüssige, dunkle Sauce aus der chinesischen, genauer regionalen Kanton-Küche, und der vietnamesischen Küche, die vor allem zu Fleischgerichten verwendet wird, beispielsweise zu Spanferkel oder Pekingente.Als Barbecue-Sauce hat diese kantonesische Spezialität weltweit zahllose Anhänger gefunden. In vielen Haushalten steht sie gleich neben der Sojasauce. Der chinesische Name (haixian in Mandarin, hoisin auf Kantonesisch) bedeutet »schmeckt wie Meer«. Das entspricht dem Begriff yuxiang (Fischgeschmack) aus dem Küchenvokabular Szechuans.

Hoi-Sin-Sauce enthält gelbe Sojabohnen, Zucker, Reisessig, Salz, Chilipulver, Knoblauch, Sesamöl und rote Lebensmittelfarbe. Manchmal enthält sie auch Süßkartoffeln und Fünf-Gewürze-Pulver. Angedickt wird sie mit Stärkemehl und Wasser. Je nach Hersteller variieren Menge und Kombination der Zutaten. In der Küche Vietnams ist die Hoisin-Sauce auch als tuong den bekannt, wörtlich für »schwarze Sauce«.

Bei der Herstellung der Hoisin-Sauce werden keine tierischen Produkte verwendet und sie ist daher auch für Veganer und Vegetarier geeignet, obwohl sie traditionell zu Peking-Ente, einem kantonesischen Gericht, serviert wird. In der Regel ist die Hoisin Sauce auch glutenfrei. Zu beachten ist allerdings, die Verpackung der jeweiligen Sauce genau zu studieren, da manche Hersteller Gluten als Bindemittel für die Sauce nutzen.

Herkunft

Über die Ursprünge der Hoisin-Sauce ist nur wenig bekannt, außer dass sie bereits seit Jahrhunderten bekannt ist und aus der kantonesischen Küche kommt. Der Name »Hoisin« leitet sich von dem chinesischen Wort für Meeresfrüchte ab. In früheren Versionen wurden wahrscheinlich Meeresfrüchte beigegeben, die der Sauce einen Umami-Geschmack verliehen hatten. Heutzutage befinden sich keine Meeresfrüchte in der Hoisin Sauce und sie ist komplett vegan.

Aroma

Hoisin hat in der Regel eine schwarze oder dunkelbraune Farbe und eine dickflüssige Konsistenz. Die Sauce hat einen salzigen und leicht süßlichen Geschmack mit einer pikanten Note. Sie erinnert etwas an eine Barbecue-Sauce nach amerikanischer Art, ist aber deutlich salziger, reicher und weniger süß. Die fermentierten Sojabohnen und die Chilis fügen ein pikantes veganes Umami-Element dazu, das andere Saucen mit Fisch oder Fleisch erreichen.

Verwendung

Für Neulinge kann der Intensive und einzigartige Geschmack der Hoisin Sauce auch mal etwas überwältigend sein. Vor allem, wenn man es mit der Portionierung übertreibt. Daher wird zum Einstieg empfohlen, zuerst kleinere Mengen der Sauce zu verwenden, um das Gericht auf den eigenen Geschmack einzustellen.

Die Hoisin-Sauce ist eine gute und einfache Möglichkeit, einem Wok- oder Nudelgericht einen

© 2026 coquina.de

authentisch asiatischen Geschmack, eine cremige Konsistenz und Farbe zu verleihen. Sie kann auch als Dip-Sauce für Frühlingsrollen, Frühlingsrollen oder andere Vorspeisen verwendet werden - je nach gewünschter Intensität auch vermischt mit Öl, Wasser oder anderen, milderen Saucen. Auch als Marinade kann man die Sauce nur empfehlen.
Die Hoisin-Sauce wird in einer Vielzahl asiatischer Rezepte verwendet. Von Hauptgerichten über Pfannengerichte bis hin zu Gemüsebeilagen. Das wohl bekannteste Gericht, das mit Hoisin-Sauce zubereitet wird, ist die auch hierzulande beliebte Peking-Ente. Aber die Hoisin-Sauce passt zu vielen weiteren Gerichten. Sie dient zum Beispiel als Glasur für allerlei Fleischgerichte und Grillgut, wie zum Beispiel Rippchen oder Schweinebauch. In Schmor- und Wokgerichten, ganz gleich ob vegetarisch oder mit Fleisch, sorgt Hoisin-Sauce für die nötige Schärfe und eine besondere Würze.

Einkauf / Aufbewahrung

Mittlerweile findet man die Hoisin Sauce in Deutschland in der Asia-Abteilung vieler Supermärkte sowie natürlich in Asia-Märkten. Besonders verbreitet in Deutschland sind die etwas hellere Variante von Bamboo Garden sowie die dunkle Hoisin Sauce von Lee Kuhm Kee, dem weltweiten Marktführer. Alternativ kann man die Sauce auch bequem online kaufen.
Eine ungeöffnete Flasche Hoisin-Sauce kann an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt werden und ist nach dem angegebenen Ablaufdatum meist einige Jahre haltbar.
Sobald die Flasche geöffnet wurde, sollte sie gekühlt gelagert werden. Ein Kühlschrank ist ideal, aber auch ein kühler Ort wie beispielsweise ein Keller reicht an sich aus. Die die Sauce muss auch nicht schnell verbraucht werden, da dank des hohen Salzgehalts Bakterien und Schimmelpilze ferngehalten werden. Die Sauce ist dadurch bis zu einem Jahr im Kühlschrank haltbar. Anzeichen dafür, dass es an der Zeit ist, sie wegzuwerfen, sind Schimmel, Geruch oder Verfärbung.

Ersatz

Alternativen für die Hoisin Paste sind die chinesische braune Bohnensauce sowie die Chee-Hou-Sauce. Beide dieser Saucen werden auch aus Sojabohnen hergestellt, sind aber möglicherweise schärfer als Hoisin-Sauce.
Sollten Sie keine dieser beiden Saucen zuhause haben, können Sie süße Barbecue-Sauce nehmen und mit etwas Sriracha-Sauce mischen. Damit kombinieren Sie den süßlich rauchigen Geschmack der Barbeque Sauce mit der pikanten und würzigen Sriracha-Sauce und kommt dem Geschmack von Hoisin recht nahe.

© 2026 coquina.de