Chinasauce süß-scharf
Zhōngshì jiàng zhī tián là

Zhōngshì jiàng zhī tián là ist eine chinesische Würz- oder Dippsauce. Der angebratene Knoblauch und die Zwiebeln geben der Sauce zusammen mit den Chilischoten eine süß-scharfe Note.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
2 EL Öl
2 Zwiebel(n)
1 Zehen(n) Knoblauch
375 ml Sherry
3 EL Ketchup
1 EL Chilisauce
1 Prise Salz

Vorbereitung
Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Zubereitung
Das Speiseöl erhitzen, die Zwiebeln sowie Knoblauchzehe etwa 3 Minuten dünsten. Sherry zufügen, aufkochen lassen und mit Tomatenketchup, Chili- oder Tabascosauce und Salz abschmecken, zugedeckt abkühlen lassen. Je nach gewünschter Schärfe kann man natürlich auch noch getrocknete Chilischoten oder frischen durchgepressten Knoblauch zugeben.

© 2026 coquina.de