# Angemachte Fischsauce
## Zhunbèi hao de yú lù

Diese Dip-Sauce vereint gleich mehrere Geschmacksrichtungen: Süß, sauer, scharf und umami. Sie eignet sich sehr gut als Beilage am Tisch für frittierte Speisen wie Frühlingsrollen oder Samosas.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen
2 EL Zucker
1 EL Obstessig
2 EL Fischsauce
1 TL Sambal Oelek
1 Zehen(n) Knoblauch

### Zubereitung
Den Zucker in dem Obstessig oder in dem Zitronensaft auflösen. Mit 6 Esslöffeln lauwarmem Wasser verdünnen und die Fischsauce sowie das Sambal Oelek zufügen. Den Knoblauch schälen, klein hacken und unter die Sauce rühren.

© 2026 coquina.de