



## Scharfe Fischsauce

### Xiūng là yú lù

Die scharfe Fischsauce eignet sich sehr gut als Dip-Sauce als Beilage am Tisch. Die Chilischoten und der braune Zucker verleihen der Sauce ein süß-scharfes Aroma neben der herzhaften Note der Fischsauce.

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

- 2 Chilischote(n)
- 1 Zehen(n) Knoblauch
- 1 TL Zitronensaft
- 2 TL brauner Zucker
- 3 EL Fischsauce
- 1 EL Wasser

### Vorbereitung

Die Chili waschen und entstielen, die Knoblauchzehe schälen. Beides im Mörser gut zerstampfen oder mit dem Messer klein hacken.

### Zubereitung

Chili und Knoblauch in eine Saucenschüssel geben und den Zitronensaft sowie den Zucker gut untermischen. Die Fischsauce unter die Paste rühren und mit 1 Esslöffel lauwarmem Wasser verdünnen.