Knoblauch-Sauce
Dàsuàn jiàng

»Dàsuàn jiàng« ist eine chinesische Knoblauchsauce. Sie wird oft als Dip oder als Zutat in verschiedenen Gerichten verwendet. Die Sauce besteht typischerweise aus fein gehacktem Knoblauch, Sojasauce, Reiswein, Honig, Tabasco und Sesamöl. Der Geschmack ist intensiv und aromatisch, mit einer angenehmen Kombination aus der Schärfe des Knoblauchs und der leichten Süße des Honigs.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
4 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Honig
2 EL Sojasauce hell
2 EL Reiswein
1 EL Tabasco
1 TL Sesamöl

Vorbereitung
Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Zubereitung
Die Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Passt gut zu Vorspeisen, Fleisch, Fisch und Geflügel.

© 2026 coquina.de