Schnittlauchsauce
Jiucài jiàng

Schnittlauchsauce, auch bekannt als Jiucài jiàng, hat einen frischen, leicht scharfen Geschmack, der durch den Schnittlauch dominiert wird. Die Sauce ist oft cremig und kann eine leichte Säure haben, je nachdem, welche Zutaten verwendet werden. Sie passt hervorragend zu Kartoffeln, gegrilltem Gemüse oder Fleisch und kann auch als Dip verwendet werden.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Bund Schnittlauch
1 Zwiebel(n)
100 ml Sherry trocken
2 EL Hoisin-Sauce
1 TL Zucker
½ TL Salz
½ TL Sichuanpfeffer

Vorbereitung
Den Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden.

Zubereitung
Den Schnittlauch und die Zwiebel im Mixer pürieren und mit Hoisinsauce, Zucker, Salz und Sichuanpfeffer würzig abschmecken. Die Sauce in eine Pfanne geben und mit dem Sherry kurz aufkochen.

© 2026 coquina.de