



Süßsaure Sauce

Táng cù zhī

Süßsaure Sauce (Táng cù zhī) hat einen einzigartigen Geschmack, der eine perfekte Balance zwischen süß und sauer bietet. Die Süße kommt oft von Zucker oder Ananas, während die Säure durch Essig, meist Reissessig, hinzugefügt wird. Diese Kombination sorgt für einen erfrischenden und appetitanregenden Geschmack, der gut zu verschiedenen Gerichten wie Fleisch, Fisch, Gemüse und Reis passt.

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

5.5 EL Essig

2 EL Öl

4 EL Ketchup

8 EL Wasser

3 EL Zucker

1 ½ TL Kartoffelmehl

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Kartoffelmehl unter Rühren zum Kochen bringen. Etwa 3 Minuten leicht kochen lassen, dann das Kartoffelmehl mit 3 EL Wasser vermischen, unterrühren und alles erneut aufkochen lassen. Die fertige Sauce je nach Rezept weiterverarbeiten. Häufig wird die süßsaure Sauce zu Frühlingsrollen gereicht.