

Süsssauer-Sauce

Ergibt ca. 0.5 l
Dauer: ca. 25 min.

Zutaten

- 1 EL neutrales Öl
(z.B. Sonnenblume oder Raps)
- 2 EL Tomatenpüree
- 3 EL Honig
- 220 g Ananas aus der Dose
- 200 ml Ananassaft
- 1 EL Maizena (Maisstärke)
- 3 EL Sojasauce
- 1 TL Gemüsebouillonpulver
- 1 EL Weissweinessig
- 60 g brauner Zucker
- wenig Salz, Ingwer, gemahlene
Korianderkörner und Zimt



Zubereitung

1. Öl auf niedriger bis mittlerer Stufe erhitzen und Tomatenpüree darin andünsten (nicht zu heiss, sonst verbrennt das Püree!)
2. wenig Ingwerpulver (oder frischen Ingwer) dazugeben und umrühren
3. Honig dazugeben, ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen
4. In der Zwischenzeit die Ananas aus der Dose abtropfen lassen (Saft unbedingt auffangen) und pürieren
5. Mit Ananassaft und Wasser ablöschen, Ananaspüree dazugeben
6. Maizena mit kaltem Wasser anrühren und untermischen
7. Aufkochen, ca. 1 Minute kochen lassen
8. Zucker zugeben und rühren, bis er komplett aufgelöst ist, dann Pfanne beiseite stellen
9. Sojasauce, Essig, Gemüsebouillon, wenig Salz, gemahlene Korianderkörner und Zimt begeben (nur sehr wenig Zimt, da er einen sehr dominanten Geschmack hat)
10. Sauce komplett auskühlen lassen
11. Zu verschiedenen asiatischen Gerichten servieren (z.B. Frühlingsrollen oder Fleisch aus dem Wok)