17.10.2025 20:23 1/1 Hoisin Sauce

Hoisin Sauce

Diese Sauce stammt ursprünglich von "BBQ aus Rheinhessen".

Diese Sauce ist ideal zu Asiatischen Gerichten, als Beize oder als Glace.

Zutaten:

4 EL süße Sojasauce

1 satter EL schwarze Bohnenpaste

2 TL Sesamöl

2 TL Reisweinessig

1/4 TL Zwiebelgranulat

1/4 TL Knoblauchgranulat

1 EL Honig

10 Tropfen Sriracha super Hot Sauce etwas schwarzer gemalener Pfeffer ggf. etwas Stärke zum Abbinden

Zubereitung:

Die Sojasauce mit Bohnenpaste, Honig und den Gewürzen so dem Essig auf schwacher Hitze verrühren, und etwas reduzieren. Mit der Stärke etwas anbinden, bis diese eine soßenähnliche Konsistenz bekommet.

Anmerkung:

zum würzen wird kein weiteres Salz benötigt

Grillen

Start

From:

https://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:hoisin_sauce

Last update: **25.03.2022 18:16**

