Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Asia-Salatsauce

Ein Rezept von Asia-Salatsauce, am 11.11.2026

Zutaten

1	Chilischote
1 Stück	Ingwer (ca. 4 cm)
4 EL	Limetten- oder Zitronensaft
1	Glasfl asche (ca. ¼ l), Trichter
1	kleine Knoblauchzehe
4 EL	(brauner) Zucker
8 EL	Fisch- oder Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN (ca. 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Chilischote entstielen, längs halbieren und die Kerne herauskratzen, Schote waschen. Knoblauch und Ingwer schälen. Alles fein hacken, dann mit Zucker, Zitrussaft und Fisch- oder Sojasauce in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab fein zerkleinern.

3. Die Asia-Salatsauce mit Hilfe des Trichters in die Flasche füllen. Haltbarkeit: ca. 1 Woche (im Kühlschrank). Sie passt nicht nur zum Asia-Klassiker, sondern auch zu Gurken-, Gemüse- und Rohkostsalaten.