

## Rezept

# Chinesische Gemüsesauce

Ein Rezept von Chinesische Gemüsesauce, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 2 cm)	<b>400 g</b> chinesisches TK-Pfannengemüse
<b>300 ml</b> Gemüsebrühe	<b>2 EL</b> Sojasauce
<b>1 EL</b> Austernsauce (Asienladen, ersatzweise 2 TL Sardellenpaste)	<b>2 TL</b> Sesamöl
Salz	<b>3 TL</b> Speisestärke Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und in sehr feine Würfel schneiden oder hacken.

---

2. Eine große Pfanne sehr heiß werden lassen, das (unaufgetaute) Pfannengemüse und den Ingwer hinzufügen. Bei starker Hitze 4 Min. anbraten, ab und zu umrühren.

---

3. Inzwischen in einer Schüssel die Brühe mit der Sojasauce, der Austernsauce, dem Sesamöl und der Speisestärke verquirlen.

---

4. Die vorbereitete Würzsauce zum Gemüse gießen und 2 Min. bei starker Hitze unter Rühren kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.