

## Rezept

# Chinesische Pflaumensauce

Ein Rezept von Chinesische Pflaumensauce, am 04.06.2023

## Zutaten

¼ TL Szechuan-Pfeffer (ersatzweise schwarze Pfefferkörner)	5 Nelken
<b>150 g</b> dunkelbrauner Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado)	1-2 kleine getrocknete Chilischoten
<b>500 g</b> blaue oder rote Pflaumen	<b>1 Stück</b> Ingwer (2-3 cm)
¼ TL gemahlener Anis	1-2 Knoblauchzehen
etwa 1 EL Sojasauce	⅞ l Rotweinessig oder Reissessig
	¼ TL gemahlener Zimt
	gut verschließbare Flaschen (sterilisiert)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: etwa ½ l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Szechuan-Pfeffer, Nelken und Chilischoten zusammen mit 1 TL Zucker (dann geht's leichter) fein mörsern. Den Ingwer schälen und fein reiben, die Knoblauchzehen schälen und klein hacken.
2. Die Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Essig, restlichem Zucker, gemörserten Gewürzen, Anis und Zimt in einen großen Topf geben und alles zum Kochen bringen. Die Pflaumen in etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen, dabei gelegentlich immer wieder mal umrühren.
3. Dann die Pflaumen mit einem Pürierstab zu einer samtigen Sauce mixen und mit Sojasauce würzig abschmecken. Die Sauce in die Flaschen füllen, gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.