

Rezept

Soja-Wein-Sauce

Ein Rezept von Soja-Wein-Sauce, am 07.11.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 frische grüne Chilischote	1/2 rote Paprikaschote
1 EL Öl	1/2 TL gemahlener Ingwer
4 TL brauner Zucker	200 ml Ananassaft
100 ml trockener Weißwein	6 EL Sojasauce
1 TL Speisestärke	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen, putzen und in feine Ringe schneiden, dabei die Kerne entfernen. Die Paprika waschen, entkernen und fein würfeln.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln, die Paprika und die Chiliringe darin ca. 2 Min. anschwitzen. Knoblauch, Ingwer und Zucker dazugeben und unter Rühren leicht karamellisieren lassen.
3. Ananassaft, Wein und Sojasauce angießen und ca. 2 Min. leise kochen lassen. Die Speisestärke mit 100 ml Wasser glatt rühren. In die Sauce rühren, einmal aufkochen und so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht gebunden ist.