Rezept

Süssscharfe Pflaumensauce

Ein Rezept von Süssscharfe Pflaumensauce, am 08.10.2026

Zutaten

300 g	rote Pflaumen
1	kleine rote Chilischote
2 EL	Sonnenblumenöl
2	Sternanis
2 EL	flüssiger Honig
3 EL	halbtrockener Sherry (nach Belieben)
1-2 Spritzer	Zitronensaft
1 Stück	Ingwer (ca. 1 cm)
1	Schalotte
1/2	Zimtstange
	Saft von 1 Orange
2 EL	Sojasauce
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Pflaumen waschen, in Spalten schneiden und entsteinen. Ingwer schälen und klein würfeln, Chilischote längs halbieren, entkernen und waschen. Schalotte schälen, klein würfeln und im Öl andünsten. Pflaumen, Ingwer, Chilischote, Zimt, Sternanis, Orangensaft und Honig dazugeben und alles offen bei schwacher Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen.

2. Zuletzt mit Sojasauce, nach Wunsch Sherry und Salz würzen. Abkühlen lassen und fein pürieren. Die Sauce mit Zitronensaft abschmecken.