

Rezept

Süßsaure Pflaumensauce

Ein Rezept von Süßsaure Pflaumensauce, am 21.03.2023

Zutaten

300 g reife blaue Pflaumen (ersatzweise Zwetschgen oder 150 g entsteinte Backpflaumen)	2 Knoblauchzehen
1 EL Öl	1 Stück frischer Ingwer (ca. 1 cm)
2 EL Sojasauce	2 EL brauner Zucker
1-2 EL Obstessig	2 EL trockener Sherry (Fino)
Salz	½ TL Fünf-Gewürze-Pulver
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und grob hacken. Knoblauch und Ingwer schälen, fein würfeln und im heißen Öl andünsten. Pflaumen und Zucker einrühren, kurz darin wenden. Sojasauce, Sherry, Essig, 4 EL Wasser und Gewürze-Pulver hinzufügen. Alles aufkochen und offen bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 30 Min. köcheln lassen, bis die Pflaumen zerfallen sind.
2. Die Sauce im Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.