

Rezept

## Süssscharfe Pflaumensauce

Ein Rezept von Süssscharfe Pflaumensauce, am 01.03.2024

### Zutaten

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

### 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.