

Szechuan Soße

Für 750ml Soße: ½ Zwiebel, 1 Chilischote, 1 TL Szechuan-Pfefferkörner, 3EL Schwarze Bohnenpaste in Knoblauchöl, 1 Zehe Knoblauch, 500ml Gemüsebrühe, 100ml (salzarme) Sojasoße, 100g Honig, 5 EL Reissessig, 5EL Wein, 1 EL Sirup, jeweils 1 Spritzer Fischöl, Sesamöl, ???-Öl. Zum Andicken am Ende: 2TL Speisestärke oder Mehl.

Zeitbedarf: ca. 15 Minuten Vorbereitung, 20 Minuten Kochen

Zwiebel hacken und im Topf mit etwas Öl glasig dünsten. Derweil Zwiebel, Chilischote und Knoblauch fein hacken und den Szechuan-Pfeffer mörsern.

Dann die Gemüsebrühe in den Topf geben und alle übrigen Zutaten dazu. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dann abschmecken.

Speisestärke bzw. Mehl mit ein wenig kaltem Wasser auflösen und in den Topf einrühren, nochmals aufkochen lassen, bis die Konsistenz sämig wird.