

Rezept Sauce, süßsauer

Zutaten:

10 g schwarze Pilze
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
3 Scheiben Ingwer
2 EL Sojasauce
1 1/2 EL Zucker
1 EL Stärkemehl
0,2 l Tomate
1 EL Rotweinessig
Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die schwarzen Pilze in heiß Wasser einweichen lassen.
Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln feinwiegen und in Fett andünsten.

In einem Schüsselchen Stärkemehl, Tomatensaft, Zucker, Essig und Sojasauce gut vermengen und dem Gargut begeben. Ca. 10 min köcheln lassen.

Die in Streifen geschnittenen Pilze zugeben.

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)