

## Ingwer - Limonen - Sauce

Kategorien: Marinade, Eingemachtes, Küche, Asien

Zutaten für: 4 Portionen

1	Stück	Ingwer, etwas größer als ein Daumen
1		Limone(n), unbehandelt
2		Knoblauchzehe(n), möglichst frisch
1/2		Chilischote(n), rote (Habanero)
1	Prise	Kurkuma
1	Prise	Korianderpulver
1	Prise	Salz
3	Essl.	Honig, mild und nicht zu aufdringlich
1	Essl.	Zucker, gelber
1	Essl.	Pflanzenöl
8		Kaffir-Limettenblätter

### Anleitung:

Ginger - Lime - Sauce, süß - scharfe Sauce mit Asianaanleihen Ingwer und Knoblauch reiben und mit der abgeriebenen Schale der Limone in ein Gefäß geben. Das Öl dazu geben und kurz verrühren. Die Habanero entkernen und sehr fein hacken (Handschuhe!) und ebenfalls in das Gefäß geben. Die Limettenblätter entweder einzeln öfter falten oder gemeinsam zerknüllen und dazu geben. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und alles gut durchmischen.

Mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Mit dieser Sauce Meeresfrüchte oder Geflügelfleisch nach dem Braten bestreichen. Passt auch zu Dim-Sum und allerlei asiatischem Frittiertgut.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe