

## Süss - Saure Grundsauce

Kategorien: Sauce, Eingemachtes, Küche, Kalt/Warm

Zutaten für: 4 Portionen

- 1 Teel. Speisestärke
- 2 Essl. Tomatenpüree
- 2 Essl. Brauner Zucker
- 1 Prise Sojasauce
- 2 Essl. Palmessig (oder anderer)
- 1 Essl. Kleingehackte Chilischoten  
(ersatzweise Sambal Olek oder  
Tabasco - Menge je nach  
Gewünschter Schärfe)

### Anleitung:

Alle Zutaten ausser der Speisestärke miteinander verrühren und kurz aufkochen. Sollte die Konsistenz nicht flüssig genug sein, etwas Wasser oder Wein zugiessen. Speisestärke in wenig Wasser auflösen und untermischen. Die Sauce nochmals aufkochen lassen. Sie kann warm und kalt serviert werden.