

Information Über Asiatische Saucen und Gewürze

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

ASIA - SAUCEN

Anleitung:

Austernsauce: Dickfluessige Wuerzsauce aus China. Soll einen Touch von Meeresduft verleihen. Chilioel kann man auch selber machen: Eine Handvoll Chilischoten Zerbroeseln, mit 300 ml Oel erhitzen. Zwei Tage ziehen lassen, danach Durchsieben. Tropfenweise verwenden.

Chilisaucen: Asiatische Chilisaucen. Sie ist im Gegensatz zu den Hierzulande meist erhaeltlichen Saucen ungesuesst.

Fischsauce wird aus fermentierten Meeresfruechten hergestellt und Schmeckt besser als sie riecht.

Hoisinsauce ist eine suessliche Sauce fuer Marinaden.

Reisessig: Essig als Reiswein. Kann man auch durch Apfel oder Obstessig ersetzen.

Sojasauce kennt man ja wohl. Wird aus fermentierten Sojabohnen Gebraut. Hierzulande kennt man fast nur die dunkle Sauce. Es gibt sie Aber auch in klar (Japanische Sojasauce), dickfluessig (China) und Gesuesst (Indonesien).

Szechuanpfeffer: Beeren, die man vor der Verwendung erst roesten Muss. Dann in einem Moerser zerstoessen.