

## Chilisauce - Info

Kategorien: Info, Sauce, Wissen

Zutaten für: 1 Infotext

*INFOTEXT*

---

### Anleitung:

Scharfe Sauce aus kleinen Chilischoten, die Sie fertig kaufen müssen.

Nehmen Sie möglichst ein chinesisches Fabrikat, denn was normalerweise unter dieser Bezeichnung verkauft wird, ist meist auf den deutschen Markt zugeschnitten - häufig handelt es sich um nichts anderes als eine höchst mäßige Tomatensauce, die süßlich-scharf schmeckt.

Achten Sie darauf, daß auf der Flasche als Ursprungsort, Hongkong, Singapur, die Volksrepublik China oder ein anderes fernöstliches Land angegeben ist.

Chilisauce verwendet man als Gewürz beim Kochen oder auch als Tischsauce.