

Sojasauce (China)- Info

Kategorien: Info, Wissen, Saucenland, China

Zutaten für: 1 Infotext

INFOTEXT

Anleitung:

Würziger Extrakt aus fermentierten Sojabohnen, Getreide und Gewürzen.

Sie ist unentbehrlicher Bestandteil der chinesischen Küche.

Der erste Aufguß der fermentierten Bohnen ergibt eine dunkle, schwere, ziemliche dicke und sehr kräftig schmeckende Sauce. Aus dem zweiten entsteht eine mittelbraune, immer noch recht salzige Sauce, die am häufigsten benutzt wird. Ein dritte, viel leichtere, helle Sauce gewinnt man aus dem letzten Aufguß. Sie wird für helle Speisen genommen, die sich nicht durch eine dunkle Sojasauce verfärben sollen. Außerdem gibt es noch eine Reihe mit Pilzen, Shrimps usw. gewürzter Sojasaucen.

Kaufen Sie Sojasauce möglichst nur in Chinaläden. Anderenfalls achten Sie darauf, daß sie in Hongkong, Singapur, der Volksrepublik China, taiwan oder Thailand hergestellt wurden. Alle anderen - zum Beispiel die im Westen hergestellte "indonesische" Sojasauce (Conimex) oder japanische Sojasauce (Kikkoman) - sind für die chinesische Küche ungeeignet, weil sie einen anderen Geschmack haben.

Völlig undiskutabel ist das, was von deutschen Firmen unter der Bezeichnung Sojasauce angeboten wird. Es hat nicht mehr die geringste Ähnlichkeit mit dem Original. Falls Sie so etwas in der Küche stehen haben, gebrauchen Sie es lieber für etwas anderes, aber nicht zum Chinesisch-Kochen.