

<https://www.youtube.com/watch?v=jhNGQ42qN00>

Dunkle Soße (Knoblauchsoße)

- 4 Zehen Knoblauch
- Ingwer nach Geschmack
- 5 EL Austernsauce
- 450 ml Wasser
- 2 EL Zucker
- 1 EL Hühnerbrühenpulver oder 1 TL Glutamat
- 1 TL Salz
- 2 EL dunkle Sojasauce
- 2 EL Sesamöl
- 1½-2 EL Mais- oder Kartoffelstärke, mit 2-4 EL Wasser verrührt (je nach gewünschter Konsistenz)

Currysoße

- 4 Limettenblätter (am besten ganz lassen)
- 1 Stange Zitronengras (grob zerteilt)
- 3 EL Currypaste
- 400 ml Kokosmilch
- 1 EL Fischsoße (nach Geschmack)
- 2 EL Zucker
- 1 EL Hühnerbrühenpulver oder 1 TL Glutamat
- 1 EL Stärke, mit 3 EL Wasser verrührt

Erdnuss-Sauce

- 200 ml Kokosmilch
- 100 ml Wasser
- 5 EL Erdnusscreme oder Erdnusspaste
- 3 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1½ EL helle Sojasauce
- Etwas dunkle Sojasauce (nur für die Farbe)
- 1 EL Sesamöl

Orange-Soße

- 4 Zehen Knoblauch
- Etwas Ingwer
- 500 ml Orangensaft

- 3 EL brauner Zucker
- 3 EL Zucker
- 5 EL helle Sojasauce
- 1 TL Salz
- 2 EL dunkle Sojasauce
- 2 EL Stärke, mit 4 EL Wasser verrührt

Süß-Sauer-Soße

- ¼ Zitrone oder Orange (optional)
- ¼ Apfel (optional)
- ¼ Birne (optional)
- 4 Scheiben Ingwer
- 4 Zehen Knoblauch
- 500 ml Wasser
- 4 EL Tomatenmark
- 10 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 5 EL weißer Essig (10 %)
- 2 EL helle Sojasauce
- 2 EL Sesamöl
- 1 TL Glutamat
- 2 EL Stärke, mit 4 EL Wasser verrührt

From:
<https://wiki.moppert.de/> - **Familien Wiki**

Permanent link:
<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:saucen>

Last update: **2026/08/09 17:23**

