

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&rev=1786295999>

Last update: **2026/08/09 17:19**

