

## Chinesische Szechuan-Soße

### Für 4 Portionen

120 ml Gemüsebrühe	3 EL Soja-Soße	2 EL Reisessig
2 EL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl	$\frac{1}{4}$ TL rote Chiliflocken
$\frac{1}{4}$ TL Räucherpaprika	1 EL Maisstärke	$\frac{1}{2}$ TL Szechuan-Pfefferkörner
2 TL chines. Reiswein	$\frac{1}{2}$ EL Pflanzenöl	4 Knoblauchzehen
2 TL frischer Ingwer		

Alle Zutaten für die Soße in eine mittelgroße Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen.

Den frischen Knoblauch und den Ingwer hinzugeben und 30-60 Sekunden lang anbraten.

Die Soße erneut vermischen und in den Topf gießen. Zum Kochen bringen und unter häufigem Rühren einige Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt ist.

Die Soße sofort verwenden, z. B. in einer Wok-Pfanne für Gyoza oder vollständig abkühlen lassen und in ein sauberes Glas füllen.

Die Soßenreste bis zu 4 oder 5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Michaela Vais am 23. September 2025