|  |
| --- |
| **Chinesische**Knoblauch**Sauce**aus der Kategorie *Saucen*. |
|  **Zubereitung des Kochrezept Chinesische Knoblauch Sauce:** |  |
| Die Knoblauchzehen schaelen und feinhacken. Die Zutaten in eine Schuessel geben und gut verruehren, besser noch in einem Mixer puerieren. Passt gut zu Vorspeisen, Fleisch, Fisch und Gefluegel. Source: Chinesische Kueche \*\* From: J\_Meng@lonestar.ruessel.sub.org (Joachim M. Meng) [Datehttp://cdncache1-a.akamaihd.net/items/it/img/arrow-10x10.png](http://www.kochmix.de/rezept-drucken-8700.html): 30 Apr 1994 09:40:00 +0100 Stichworte: News, Chinesisch, Fonduesaucen, Dip, Sossen, P4  |  |
|  **Informationen zum Rezept:** |  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Menge:** | 4 *\** |
| **Bemerkungen:** | *\** |
| **Eiweiss:** | 0 *\** |
| **Fett:** | 0 *\** |
| **Kohlenhydrate:** | 0 *\** |
| **Nährwert:** | 0 KJ / 0 Kcal. *\** |

*\* 0 Enspricht "Keine Angaben"* |  |
|  **Einkaufsliste / Zutaten für das Rezept Chinesische Knoblauch Sauce:** |  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| 4 | Knoblauchzehen |
| 1 El. | Honig |
| 2 El. | helle Sojasauce |
| 2 El. | trockener Sherry oder Reiswein |
| 1 El. | Tabasco |
| 1 Tl. | Sesamoel |

 |  |