|  |  |
| --- | --- |
| **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) [Date[http://cdncache1-a.akamaihd.net/items/it/img/arrow-10x10.png](http://www.kochmix.de/rezept-drucken-8700.html)](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 | |  |