



Pflaumen - Ingwer - Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Zu asiatische Snacks wie Frühlingsrollen mit Ente oder Schweinefleisch

Zutaten

- 100 ml roter Portwein (Geht auch mit chin. Pflaumenwein)
- 100 ml Rotwein (geht auch mit chin. Pflaumenwein)
- 100 g getrocknete und entsteinte Pflaumen
- 1 TL geriebener Ingwer
- 50 ml süßscharfe Chilisauce
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Ketchup Manis

Zubereitungsart

Schritt1

Den Portwein und den Rotwein aufkochen und heiß über die Pflaumen gießen; für 1 - 2 Stunden marinieren lassen.

Schritt2

Nunmehr die Pflaumen und die restlichen Zutaten mit dem Zauberstab fein mixen und durch ein Sieb streichen, nachschmecken.

Rezeptart: Dips **Tags:** dip, ingwer, Pflaumen, rotwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pflaumen-ingwer-dip/>