



# Süß-Sauer Soße

- **Küche:** Asiatisch, Chinesisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Wie bei Ihrem „Lieblingschinesen“

## Zutaten

- 8 EL Essig
- 6 EL feiner Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Sojasauce
- 2 TL Sesamöl
- 1 TL Speisestärke
- 1 Prise Cayenne
- 1 Scheibe Ananas / Dose, in kleinen Würfeln
- Etwas Ananas Saft
- 1 Paprika grün

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Essig, Zucker, 1 Prise Salz, Tomatenmark, Soja Soße, Paprikawürfel, etwas Ananassaft und Sesamöl bei mittlerer Hitze 2 - 3 min. leise köcheln lassen.

### Schritt2

Die Speisestärke mit etwas Ananas Saft glatt rühren und die Chinasoße "sämig" binden, weitere 2 min. köcheln lassen.

**Rezeptart:** Dips **Tags:** Sauce, Soße, süß sauer

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suess-saure-china-sosse/>