

Saucen

Süss-saure Sauce

¼	Zwiebel, gehackt
1	Knoblichehe
¼	rote Peperoni, gehackt
1 EL	Öl
2	Scheiben Ananas aus der Dose, in kleinste Stücke geschnitten.

Sauce

4 TL	Kartoffelmehl
8 EL	Wasser
8 EL	Ananassaft
6 EL	Essig
8 EL	Zucker
...	Salz
4 TL	helle Sojasauce
4 EL	Ketchup
3 TL	Worcestershiresauce

Das Kartoffelmehl mit dem Wasser verrühren. Dann alle weiteren Flüssigkeiten inkl. Ketchup begeben und gut verrühren.

In einer kleinen Pfanne das Öl leicht erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchstücke begeben. Rühren, dann die Peperonistücke begeben. 10 Minuten lang bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren dämpfen lassen.

Die Sauce begeben und das Ganze unter Rühren langsam erhitzen. Wenn die Sauce gebunden hat, wird sie in eine passend kleine Schüssel gegossen.

Am Schluss die Ananasstücke unterheben.

Chilisaucen

1 EL	Sonnenblumeöl
1	Knoblichehe, zerdrückt
2 - 4 EL	helle Sojasauce
2 EL	<i>Black Bean Sauce*</i> (fakultativ)
2 - 3 EL	Ketchup (fakultativ)
4 - 10 EL	<i>Chili Garlic Sauce*</i>

* Kaufen Sie wenn möglich Saucen von „Lee Kum Kee“. Die sind die allerbesten!

Alle Zutaten in einem Schüsselchen verrühren.