

Süß-Sauer-Sauce selber machen



1 rote Paprika
1 Karotte
1 Dose Ananas in Stücken, ungezuckert,
2 EL Speisestärke
6 EL Essig
2 EL Zucker
2 EL Tomatenmark
2 EL Sojasauce
1 EL Sesamöl
1 TL Salz
Reis zum Servieren

1. Paprika und Karotte putzen und würfeln. Ananasstücke abschütten, dabei den Saft auffangen.
2. Speisestärke mit etwas Ananassaft klümpchenfrei verrühren.
3. In einem kleinen Topf restlichen Saft, Essig, Zucker, Tomatenmark, Sojasauce, Sesamöl und Salz aufkochen. Angerührte Speisestärke unter Rühren hinzufügen und anziehen lassen. Gemüse und Ananasstücke in die Sauce geben und 5-10 Minuten gar köcheln. Ggf. noch einmal abschmecken und zu Reis genießen.