

Süß - saure Soße



Zuerst Ananas abtropfen lassen. Den Saft auffangen, er wird später noch benötigt. Die Ananasringe in Stücke schneiden. (Nehmen Sie nicht Ananas in Stücken. Meist ist sie zu grob in Stücke geschnitten und die Qualität bei den Scheiben ist besser.) Die Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden.

Dann Essig, Zucker, Salz, Tomatenmark, Sojasauce und Sesamöl in einen Topf geben und erhitzen. Die Speisestärke zuerst eine einer Schale mit ein wenig Wasser anrühren, bis alle Klümpchen weg sind, dann zu der Mischung in den Topf geben. Wenn die Bindung der Soße anzieht, mit Ananassaft auffüllen.

Dann die Ananasstücke und die grüne Paprika dazugeben und bei mittlerer Temperatur mitköcheln. Gelegentlich umrühren, damit die Soße nicht anbrennt. Je nach gewünschter Konsistenz und Süße noch etwas Ananassaft oder Wasser hinzufügen.

6 EL Essig

6 EL Zucker

1 TL Salz

2 EL Tomatenmark

2 EL Sojasauce

2 TL Öl (Sesamöl)

2 EL Speisestärke

1 Dose Ananas in Scheiben

1 Paprikaschote(n), grün