Scharfe Fischsauce
Xiūng là yú lù

Die scharfe Fischsauce eignet sich sehr gut als Dip-Sauce als Beilage am Tisch. Die Chilischoten und der braune Zucker verleihen der Sauce ein süß-scharfes Aroma neben der herzhaften Note der Fischsauce.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
2 Chilischote(n)
1 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Zitronensaft
2 TL brauner Zucker
3 EL Fischsauce
1 EL Wasser

Vorbereitung
Die Chili waschen und entstielen, die Knoblauchzehe schälen. Beides im Mörser gut zerstampfen oder mit dem Messer klein hacken.

Zubereitung
Chili und Knoblauch in eine Saucenschüssel geben und den Zitronensaft sowie den Zucker gut untermischen. Die Fischsauce unter die Paste rühren und mit 1 Esslöffel lauwarmem Wasser verdünnen.

© 2026 coquina.de