Senfsauce
Jièmò jiàng

Senfsauce, oder Jièmò jiàng, hat einen würzigen und leicht scharfen Geschmack. Sie kombiniert die Schärfe des Senfs mit einer cremigen Konsistenz, die oft durch Zutaten wie Butter, Mehl und Milch oder Brühe erreicht wird. Diese Sauce passt hervorragend zu Gerichten wie gekochten Eiern, Fisch oder Kartoffeln.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
3 TL Senf mittelscharf
1 Prise Salz
2 EL Sojasauce dunkel
1 TL Zucker
1 EL Weinessig
2 EL Hühnerbrühe
4 EL Sesamöl

Zubereitung
Den Senf, Salz, Zucker und Essig mit der Hühnerbrühe in eine Schüssel geben und am besten mit einem Mixstab pürieren. Das Öl tropfenweise einlaufen lasen, bis die Sauce sämig wird.

© 2026 coquina.de