# Walnussbutter
## Hétáo jiàng

Walnussbutter, oder Hétáo jiàng, ist ein chinesisches Gericht, das einen reichen, nussigen Geschmack hat. Es ist sowohl cremig als auch leicht süß, mit einer subtilen Bitterkeit, die von den Walnüssen stammt. Diese Kombination macht es zu einer vielseitigen Zutat, die oft in Saucen, Dressings oder als Brotaufstrich verwendet wird.

Herkunft: China
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen
100 g Walnüsse
1 Zehen(n) Knoblauch
125 g Butter
1 Prise Pfeffer weiß
1 EL Sojasauce

### Vorbereitung
Die Walnüsse hacken, die Knoblauchzehe schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

### Zubereitung
Die Butter zerlassen, Knoblauch und Walnusskerne zugeben. Solange rühren, bis die Butter hellbraun wird. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

© 2026 coquina.de