



Karamellisierter Zucker **jiūotáng**

Verwendung findet dieser Zucker in vielerlei Gerichten, ganz besonders gut schmeckt gegorenes Schweinefleisch in karamellisierter Zuckersauce.

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

175 g Zucker

150 ml Wasser

2 EL Öl

Zubereitung

Den Zucker in eine mittelstark erhitzte Pfanne geben und rühren. Nach kurzer Zeit das Öl hinzufügen und beides unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis der Zucker hellbraun und leicht schaumig geworden ist. Dies ist genau der richtige Zeitpunkt, das Wasser unterzurühren. Der karamellisierte Zucker ist fertig, wenn die Masse zähflüssig ist und in etwa die Farbe der hellen Sojasauce angenommen hat.