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.

© 2026 coquina.de