

EPISODE 12 - KARIBISCHE BARBECUE-SOSSE UND EINGELEGTE CHILIS

Zutaten für ≈ 400 ml Karibische Barbecue-Sauce:

8 EL gehackter Koriander (50 g)
4 EL gehackter Ingwer (50 g)
1 rot Chili
2 EL gehackter Knoblauch (50 g)
2 stengel Zitronengras
250 ml helle sojasauce
Saft von 4 Limetten (8 EL) oder 120 ml
2 EL Sesamöl
60 ml Honig (4 EL)

Rezept:

Alles zerkleinern und in einem Mixer mit der Sojasauce vermischen
In einen kleinen Topf geben und Limettensaft, Sesamöl und Honig hinzufügen und aufkochen lassen
Für 2 oder 3 Minuten köcheln lassen

Zutaten für ≈ 250 ml Chilisaucе:

80 g Thai rote Chilis
200 ml helle sojasauce
1 EL Fischsauce
2 EL Reisessig 5%

Rezept:

Schneide die Stängel von der Chilis ab
Die Chilis hacken und in ein Glas geben
Füge die Sojasoße, Fischsoße und Reisessig hinzu
Umrühren und schließen