



Zutaten

- 1 kleine Zwiebel, geschält
- 2 El Erdnussbutter
- 1 El Mehl
- 1 El geröstete Erdnüsse
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 kleines Stück Ingwer
- 300 ml Kokosmilch

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Erdnuss-Soße

Entdecke unser Rezept für cremige Erdnuss-Soße! Perfekt für deine Gerichte. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Saft von einer halben Orange
2. Sojasoße
3. Rapsöl
4. Zwiebel fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen.
Erdnussbutter und Mehl hinzugeben und weiter anschwitzen lassen. Erdnüsse fein hacken, ebenfalls dazugeben und mit Orangensaft und Brühe auffüllen. Köcheln lassen bis eine dickflüssige Soße entstanden ist, Kokosmilch hinzugeben und mit fein geriebenem Ingwer und Sojasoße abschmecken.