

Zutaten

- 2 EL Thailändische Fischsauce
- 4 EL Brühe
- 1,5 EL Zucker
- 2-3 Knoblauchzehen

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Fischsauce

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für köstliche Fischsauce. Bereiten Sie es jetzt zu und genießen Sie den authentischen Geschmack mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Zucker in Wasser auflösen. Fischsauce und Reisessig hinzugeben. Knoblauch und Chili feinhacken, in die Sauce geben und anschließend umrühren.