

## Zutaten

- 4 EL Hoisin Sauce
- 4 EL Brühe
- 2 EL Zucker

Saucen Dips Marinaden Gewürze

# Hoisin Sauce

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für Hoisin Sauce. Probieren Sie es aus und bringen Sie asiatische Aromen in Ihre Küche! Jetzt bei Kochateliers.

## So wird’s gemacht:

1. Knoblauch und Chilis feinhacken, kurz in einer kleinen Pfanne mit sehr wenig Öl anrösten. Anschließend die Hoisin Sauce, das Wasser und den Zucker hinzugeben, gut umrühren und kurz zum Kochen bringen. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Erdnüsse grobhacken und dazugeben.