

Hoisin-Soße

64 g Dattelmus, Pflaumenmus	32 EL cremiges Erdnussmus	30 g EL Ahorn-Sirup
20 ml EL Soja-Soße	20 ml EL Reis-Essig	1 TL Sesam-Öl
1/2 TL scharfe Soße	1 Knoblauch-Zehe, gerieben	1/4 TL Fünf-Gewürze-Pulver
1/2 TL Mais-Stärke		

Dattelmus, Erdnussmus, Ahorn-Sirup und Ahorn-Sirup in eine mittelgroße Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren.

Alle anderen Zutaten (bis auf die Mais-Stärke) hinzugeben und erneut rühren, bis alles gut vermischt ist. Man darf auch alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder in einem Mixer glatt pürieren.

Die Soße ist mitteldick, aber falls eine dickere und sämigere Variante bevorzugt wird, sei die Topf-Methode empfohlen: Die Zutaten mit der Maisstärke in einen Topf geben und mit einem Schneebesen umrühren. Zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ca. 30 Sekunden aufkochen lassen.

Die Hoisin-Soße ist ein Dip für Sommer-Rollen, Frühling-Rollen, Gyoza (japanische Teigtaschen) oder Soße für Pfannen-Gerichte.

Dattelmus:

4-5 kleine Datteln in eine kleine Schüssel, mit heißem Wasser übergießen, ein paar Minuten warten. Das Einweichwasser abgießen, aber 2 EL zurückhalten. Die Datteln und mit allen anderen Zutaten pürieren.

Datteln ersetzen:

Anstelle der Datteln sind eingeweichte Rosinen und eingeweichte getrocknete Pflaumen geeignet.

Fünf-Gewürze-Pulver:

Man mische die folgenden gemahlene Gewürze: Jeweils eine Prise Sternanis, Nelke, Zimt, Sichuan-Pfeffer und Fenchelsamen; auch eine Prise Muskatnuss ist geeignet.

Michaela Vais am 15. Juli 2022