



## SÜSS-SAURE SAUCE

### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 Dose (500g) Ananasscheiben
- 200ml Sherry medium
- 60ml Weinessig
- 60g Zucker
- Salz
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Shoyu-Sauce
- 1 EL Sesamöl geröstet
- 2 TL Speisestärke
- 1 Paprikaschote, würfelig geschnitten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 EL Sesamöl
- 1 Tasse Zuckererbsen, tiefgefroren

### **Zubereitung:**

- Ananasscheiben abtropfen, den Saft auffangen und die Scheiben in mundgerechte Stücke schneiden.
- Sherry, Weinessig, Zucker, Salz, Tomatenmark, Shoyu-Sauce und Sesamöl gut vermischen.
- Paprikawürfel und Frühlingszwiebeln in Sesamöl anschwitzen, die Sherry-Mischung dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen.
- Im Saft der Ananasscheiben die Speisestärke klumpenfrei rühren und damit die Sauce binden.
- Ananasstücke und Zuckererbsen in der Sauce erwärmen und zu gedünstetem Reis servieren.

### **Tipp!**

Diese Sauce ist eine ausgezeichnete Basis für alle süßsauren Ragouts mit geröstetem Fleisch, gebratenem Fisch oder geröstetem Tofu.