Hoisinsauce für Veganer

Mit dem Rezept für eine Hoisinsauce für Veganer lässt sich die Soße völlig ohne tierische Produkte zubereiten. Ein Muss viele asiatische Gerichte!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

4 EL	Sojasauce
2 TL	Weißweinessig
2 TL	Sesamöl (alternativ Erdbuss- oder Pflanzenöl)
2 EL	Erdnussbutter
1 EL	Agavendicksaft
1 Stk.	Knoblauch
Nach Belieben	Tabascosauce
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Hoisinsauce für Veganer** als Erstes den Knoblauch schälen und in eine hohe Rührschüssel geben. Danach die Erdnussbutter, den Agavendicksaft, die Sojasauce und den Weißweinessig zugeben. Zuletzt das Öl zugeben und alles mit einem Stabmixer durchmixen, bis sich eine homogene Sauce ergibt.

2. Anschließend mit Tabasco und Pfeffer abschmecken und nochmals pürieren.

3. Gleich verwenden oder kaltstellen.

Tipp

Die Hoisinsauce für Veganer lässt sich im Kühlschrank für mindestens eine Woche aufbewahren. Sie eignet sich bestens für Wokgerichte mit viel Gemüse. Gerade wenn es schnell gehen muss, verleiht

man einem Gericht mit dieser Sauce das gewisse Etwas.