

Scharfe Soja-Senfsauce

Sauce

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Sauce	Vorbereitung	10 Minuten
Schweiz	Kochzeit	keine
	Menge für	1 Liter

Anleitung Zubereitung

- 1 Da die Schärfe je nach Sorte der Chilis unterschiedlich ist, Schärfe zuerst testen und die Chilis nach und nach begeben, bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.
- 2 Alle Zutaten in den Mixer, pürieren und je nach Bedarf mit mehr Zitronensaft, Senf, Knoblauch abschmecken und nochmals gut mixen.