

SICHUAN-CHILI-SAUCE



ZUTATEN

200	g	Jungzwiebel, gehackt
30	g	Knoblauch, gehackt
10	g	Ingwer, gerieben
20	g	Sesam geröstet
2	TL	Sichuan Pfeffer
5	g	Chiliflocken

Für Öl

250	ml	neutrales Pflanzenöl
2	Stk	Zimtstangen
5	Stk	Sternanis
5	Stk	Nelken
1	EL	Koriandersamen
1	EL	Fenchel

INGREDIENTS

200	g	spring onion, chopped
30	g	garlic, chopped
10	g	ginger, grinded
20	g	sesame, roasted
2	tsp	sichuan pepper
5	g	chili flakes

for the oil

250	ml	neutral oil
2	pcs	cinnamon stick
5	pcs	star anis
5	pcs	cloves
1	tbsp	coriander seeds
1	tbsp	fennel seeds

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für das Öl zusammengeben und für 30min leicht „köcheln“ ca. 100°C, danach mindestens weitere 30min ziehen lassen.

Sichuanpfeffer im Mörser mahlen/stoßen und die anderen Zutaten vorbereiten. Alles in einem hitzebeständigen Behälter sammeln.

Die Gewürze im Öl nun rausgeben und das Öl erhitzen bis leichter Rauch zu sehen ist. Nun das heiße Öl über die Zutaten vorsichtig leeren.

Tip: Für die fertige Sauce am Ende noch dazu:

4 EL Sojasauce
2 EL Reissessig
1 EL Zucker
2 EL Sesampaste

PREPERATION

Put all ingredients for the oil in a pot and lightly fry it approx. 100°C for 30minutes. Turn off the heat and let it rest for a least 30minutes.

Grind the sichuan pepper und combine with the other prepared ingredients in a heat resistant bowl.

Remove the spices from the oil heat it up until you can see light smoke. Carefully pour the hot oil on the other ingredients.

Tip: For a finished sauce mix in these ingredients:

4 tbsp soysauce
2 tbsp rice vinegar
1 tbsp sugar
2 tbsp sesame paste