

Süss-saure Sauce

Gemüse:

½	Zwiebel
¼	rote Peperoni
1 EL	Erdnussöl
1 Scheibe	Ananas

Sauce:

2 TL	Kartoffelmehl
4 EL	Wasser
4 EL	Ananassaft
3 EL	Essig (Apfelessig ist gut!)
4 EL	Zucker
½ TL	Salz
2 TL	helle Sojasauce
1 ½ TL	Worcestershiresauce
2 EL	Ketchup

Zwiebel und Peperoni von Hand grob- und im Cutter feinhacken. Die Ananasscheibe in allerfeinste Würfelchen schneiden.

Das Kartoffelmehl mit dem Wasser in einer Schüssel gut verrühren. Dann alle Zutaten für die Sauce begeben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Das Öl in eine Pfanne geben und stark erhitzen. Das Gemüse begeben und 1-2 Minuten anbraten. Dann die Hitze kleiner stellen und 10 Minuten dünsten.

Die Sauce zum Gemüse giessen und langsam erhitzen. Dabei immer wieder rühren, bis die Sauce bindet.

Die Ananaswürfelchen begeben und die Sauce in eine Schüssel giessen. Gut abkühlen lassen.

Diese Sauce schmeckt abartig gut, da sie mit Zwiebel-, Peperoni- und Ananaswürfeli aufgepeppt wird. Sie passt zu Frühlingsrollen, Teigtaschen, sogar zu gebratenem Reis usw.