

# Chinesische Pflaumensauce

...	Wasser
8-10	reife Pflaumen
2	getrocknete rote Chili, entkernt und in Stücke geschnitten
1 Zehe	Knoblauch, angequetscht
2	dünne Scheiben Ingwer
2-3 EL	Palmzucker
1-2 EL	Essig
1 TL	Hoisin Sauce
1	Sternanis
1/2 TL	Szechuanpfeffer
1/2 TL	Fenchelsamen
2	Nelken
2 cm	Zimtstange
...	Salz

Die Pflaumen entkernen und in Stücke schneiden und zusammen mit den Gewürzen, Knoblauch und Ingwer in ca. ¼ Liter kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Sauce gut 2 Stunden simmern lassen und immer wieder Wasser nachfüllen.

Durch ein feines Sieb geben und die Flüssigkeit wieder zum Kochen bringen. Palmzucker, Hoisinsauce und Essig zugeben und mit Salz abschmecken.

Die fertige Sauce soweit reduzieren lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat oder mit **Maisstärke** binden.

In ein steriles Schraubglas gefüllt, läßt sich die Pflaumensauce über längere Zeit im Kühlschrank lagern.