

## Chinesische Würztunken - Dipp

Beim chinesischen Essen kommen alle Gänge gleichzeitig auf den Tisch. Reis gehört in großen Mengen dazu und wird aus getrennten Schälchen gegessen. Außerdem gehören noch einige Würztunken - Dipp auf den Tisch.

Hier ein paar ganz einfache :  
(von [www.kochbaeren.de](http://www.kochbaeren.de))



### Chili Öl :

6 getrocknete Chili Schoten in Öl bei milder Hitze rösten bis das Öl leuchtend rot geworden ist. Durch ein Sieb gießen um die Kerne zu entfernen.

### Hoisin Dipp:

1 Knoblauchzehe, 1 EL Hoisinsauce, 1 EL Honig,  
2 EL Sherry, 2 EL Sojasauce, 3 EL Brühe.  
Koriandergrün zum bestreuen.

Knoblauch durchpressen,  
alles kurz aufkochen,  
Koriandergrün fein hacken,  
auf den erkalteten Dipp streuen.

### Süß - saurer Dipp:

1 Knoblauchzehe, 3 cm Ingwer,  
4 EL Sherryessig, 4 EL Sojasauce, 1 EL Zucker,  
1 Frühlingszwiebel

Knoblauch durchpressen,  
alles kurz aufkochen,  
Frühlingszwiebel fein hacken,  
auf den erkalteten Dipp streuen.

### Würzsalz:

5-Gewürzpulver mit Salz  
und Cheyennepeffer in der Pfanne erwärmen.