Sriracha-Sauce

Kategorie
Zutaten, Würzmittel

Beschreibung
Sriracha-Sauce ist eine nach der Küstenstadt Si Racha in Thailand benannte scharfe Chilisauce. Die Sauce wird aus Chilischoten, Essig, Knoblauch, Zucker und Speisesalz hergestellt. Eine herkömmliche Sriracha-Sauce hat eine Schärfe von 2.500 bis 5.000 Scoville.

ZUTATEN UND HERSTELLUNG

Hauptzutaten
- Rote Jalapeño- oder Thai-Chilis
- Knoblauch
- Zucker
- Salz
- Destillierter Essig

Traditioneller Herstellungsprozess
- Chilis entstielen und mit Knoblauch grob zerkleinern.
- Mischung mit Zucker und Salz fermentieren lassen (1 bis 3 Tage).
- Essig zugeben, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.
- Bei niedriger Hitze einkochen, um die Aromen zu intensivieren.

Industrielle Produktion
Kommerzielle Hersteller verkürzen oft die Fermentationszeit durch Zugabe von Starterkulturen und Pasteurisierung, um gleichbleibende Qualität und längere Haltbarkeit zu gewährleisten.

Nährwerte von Sriracha-Sauce pro 15 g Portion

Kalorien	15 kcal
Eiweiß	0,3 g
Fett	0,0 g
Kohlenhydrate	3,5 g
Natrium	290 mg

Variationen und ähnliche Saucen
- Hausgemachte Variationen
Mit extra Knoblauch, gerösteten Chilis oder Honig verfeinert.
- Regionale Ableger
Vietnamesisches Sriracha mit Fischsauce, koreanische Chilisoße (Gochujang).
- Ähnliche Schärfewürzer
Sambal Oelek (körniger, purer Chili), Tabasco (stark flüssig, Essigdominant).

Herkunft
Sriracha-Sauce wurde in den 1930er Jahren in der thailändischen Küstenstadt Si Racha von Thanom Chakkapak entwickelt. Ihre Beliebtheit wuchs schnell, als Fischer sie als pikantes Gewürz zu Meeresfrüchten einsetzten. In den USA machte vor allem das kalifornische Unternehmen Huy

© 2026 coquina.de

Fong Foods mit seinem ikonischen grünen Deckel und rotem Chili-Knoblauch-Mix die Sauce berühmt. Heute ist Sriracha eine feste Größe in heimischen Küchen weltweit.

Aroma

Sriracha-Sauce zeichnet sich durch eine ausgewogene Balance aus Schärfe, Süße und leichter Säure aus.

Aromen

- Fruchtige Paprikanoten
- Knoblauchartige Tiefe
- Dezente Säure durch Essig

Schärfegrad

In der Regel zwischen 1.000 und 2.500 Scoville-Heat-Units (SHU), was einem milden bis mittleren Schärfeempfinden entspricht.

Textur und Farbe

Eine geschmeidig-pastöse Konsistenz mit gleichmäßig integrierten Chili- und Knoblauchstückchen. Intensives Rubinrot bis Orangerot.

Verwendung

- Als Asienspezialitäten

Sriracha-Sauce für Eintöpfe, Suppen, Wok-Gerichte, Sushi-Rolls.

- In der Fusion-Küche

Verwendung für Burger-Toppings, Poke Bowls, Pizza-Drizzle.

- Als Würze für Marinaden, Dips und Dressings

Ideal für Hähnchen-, Rinder- oder Tofumarinaden sowie als Zugabe zu Mayonnaise, Joghurt oder Salatdressings.

Einkauf / Aufbewahrung

Ungeöffnet an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Geöffnet im Kühlschrank aufbewahren; durch den Essiggehalt bleibt Sriracha mehrere Monate frisch. Vor erneutem Verschließen gut umrühren, damit aufgefächertes Chili-Pulver sich wieder verteilt.

Gesundheit

Capsaicin, der aktive Schärfstoff, regt den Stoffwechsel an und wirkt antioxidativ. Knoblauch liefert Allicin, das antimikrobiell und entzündungshemmend wirkt. Hoher Natriumgehalt kann bei übermäßigem Konsum für empfindliche Personen problematisch sein.

© 2026 coquina.de