Erdnuss-Dipp
Huūshēngjiàng

Erdnuss-Dipp (Huūshēngjiàng) hat einen reichhaltigen und cremigen Geschmack mit einer ausgewogenen Mischung aus süß, sauer und salzig. Oft enthält er auch Schnittlauch und andere Gewürze, die ihm eine leichte Schärfe und zusätzliche Tiefe verleihen. Dieser Dip passt hervorragend zu Sommerrollen, asiatischen Nudelsalaten oder knackigen Gemüsesticks.

Herkunft: Chile
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
100 g Erdnüsse gesalzen
250 ml Weißwein
50 g Crème fraîche
1 Prise Sichuanpfeffer
2 EL Sojasauce
1 TL Chiliöl
½ Bund Schnittlauch

Zubereitung
Die Erdnüsse mit dem Wein pürieren und mit der Crème frâiche vermischen. Dann mit Pfeffer, Sojasauce und Chiliöl abschmecken. Vor dem Servieren den frisch geschnittenen Schnittlauch unterziehen.

© 2026 coquina.de