



Soßen für Fondue

SOÛE SÜß SAUER	
ZUTATEN	ARBEITSSCHRITTE
<p>1/4 l Wasser 5 EL Essig (mild)</p> <p>10 EL Zucker (ggf. brauner)</p> <p>2 Chilischoten 1-2 Zehen Knoblauch</p> <p>1/2 rote Paprikaschote</p> <p>Die Soße ist lange haltbar.</p> <p>Kann als Vorrat gut in einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahrt werden.</p> <p>Eignet sich hervorragend zu Fondue und Gegrillten.</p>	<p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Chilischoten klein schneiden oder hacken✓ Paprikaschote in kleine Würfel schneiden✓ Knoblauch pressen <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Essig und Zucker in das Wasser geben✓ klein geschnittene Chili und Knoblauch zugeben <p>Kochvorgang und Temperatur ca. 15-45 Min. , mäßige Temperatur</p> <ul style="list-style-type: none">✓ langsam im offenen Topf leicht einköcheln lassen (Wasser verdampft, Soße wird dickflüssiger) <p>Tischfertig machen</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Soße in Schüssel umfüllen und auskühlen lassen.

HONIG SENF SOÛE	
ZUTATEN	ARBEITSSCHRITTE
<p>4 EL Honig 4 EL Senf (mittelscharf)</p> <p>2 EL Ingwer 2 Zehen Knoblauch</p> <p>1 ½ EL Sojasauce 1 ½ EL Essig</p> <p>nach Belieben Chili</p> <p>Kann als Vorrat gut in einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahrt werden.</p> <p>Eignet sich hervorragend zu Fondue und Gegrillten.</p>	<p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Ingwer fein reiben (oder mit dem Pürrierstab hacken)✓ Knoblauch pressen <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ alle Zutaten vermengen <p>Tischfertig machen</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Soße in Schüssel umfüllen