

Sweet-and-sour-Sauce

2 EL Maizena, 6 EL Orangensaft, 2 EL dunkle Soja-sauce, 6 EL Rotweinessig, 5 EL Zucker, wenig Salz, 2 dl Hühnerbouillon, 1 Knoblauchzehe zerdrückt.

Alle Zutaten unter Rühren aufkochen. Sauce warm oder kalt zu Wan-Tan-Täschchen oder zu Frühlingsrollen servieren.