



**HENGRUI GE**  
Nooi, Moers  
Wurzeln in China

# Süß-Sauer Soße

FRUCHTIG-LECKER

## ZUTATEN für 4 Personen

für 300 ml

200 ml Wasser

1/2 Stück Banane

3 kleine Stücke Ananas 100 ml weißer Essig 100 g Zucker

100 g Ketchup

5 g Hühnerbrühe

5 g Kartoffelmehl

## ZUBEREITUNG

Wasser erhitzen Bananen und Ananas zerkleinern und hineintun, 5 Minuten köcheln.

Zucker und Ketchup hinein.

Den Essig erst am Ende hinzufügen, da er sonst verkocht.

Hühnerbrühe und Kartoffelmehl hinzufügen, vorher in etwas Wasser auflösen

**Soße fertig.**

Wenn Sie die Soße mit Ente essen wollen, kaufen Sie im Asiamarkt eine vorbereitete Tiefkühlente. Die Zubereitung einer frischen Ente ist zu kompliziert. In viel heißem Öl 3–5 Minuten gebacken bis Haut dunkelgelb.