



### RAUCHIGE CHILISAUCE FÜR FONDUE CHINOISE

Exklusives Rezept mit Sirocco Lapsang Souchong  
Für 4 Personen

#### ZUTATEN:

1 Beutel	Sirocco Lapsang Souchong
1 dl	Wasser
2	Knoblauchzehen
1	Chilischote
1 dl	Aceto Balsamico
2 EL	Rohrzucker
2 TL	Maizena
2 EL	Sojasauce
3 Zweiglein	Koriander

#### ZUBEREITUNG:

Den Teebeutel mit dem siedenden Wasser übergiessen, zugedeckt abkühlen. Den Teebeutel gut ausdrücken und entfernen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, die Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Lapsang Aufguss, Knoblauch, Chili, Aceto Balsamico und Rohrzucker in eine kleine Pfanne geben und ca. 10 Min. köcheln. Das Maizena mit der Sojasauce glatrühren, zur Sauce geben und unter Rühren ca. 3 Min. mitköcheln. Die Sauce abkühlen. Den Koriander fein schneiden und unterrühren.

**Exklusiver Sirocco Tipp:** Für eine richtig scharfe Sauce zwei Chilischoten verwenden.

Aktive Zubereitungszeit: 20 Min.

### BARBECUESAUCE SAUCE FÜR FONDUE CHINOISE

Exklusives Rezept mit Sirocco Lapsang Souchong  
Für 4 Personen

#### ZUTATEN:

1 Beutel	Sirocco Lapsang Souchong
1 dl	Wasser
1	Knoblauchzehe
½	Zwiebel
½	Apfel
1	Tomate
1 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenpüree
1 EL	Aceto Balsamico
½ TL	Paprikapulver
¼ TL	Salz
	Pfeffer nach Bedarf

#### ZUBEREITUNG:

Den Teebeutel mit dem siedenden Wasser übergiessen, zugedeckt abkühlen. Die Knoblauchzehe, Zwiebel und Apfel schälen und in Stückchen schneiden. Die Tomate in Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erwärmen. Knoblauch, Zwiebel, Apfel und Tomate ca. 5 Min. andämpfen. Das Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Den Lapsang Aufguss und den Aceto Balsamico dazugiessen, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Sauce unterrühren ca. 5 Min. einköcheln, dann die Sauce abkühlen lassen und würzen.

**Exklusiver Sirocco Tipp:** Um das rauchige Aroma zu intensivieren, geräuchertes Paprikapulver verwenden.

Aktive Zubereitungszeit: 20 Min.