## Schwarze Bohnensauce nach *infernal-fire*

**Zutaten:**

- **6x Knoblauchzehen**
- **100g schwarze Bohnen (gesalzen)**
- **3x EL getrocknete Chilischoten (geschrotet)**
- **8x EL Reiswein (Shao Xing)**
- **2x EL Sojasauce (hell)**
- **50g Ingwer**
- **1x EL Koriander (gemahlen)**
- **1x TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)**
- **150ml Erdnussöl**

**Anleitung:**

- **Knoblauch und Ingwer fein hacken und vermischen**
- **schwarze Bohnen gut auswaschen, abtropfen lassen und kleinschneiden**
- **einen Wok erhitzen, Erdnussöl zugeben und bei mittlerer Hitze die Knoblauch-Ingwermischung anbraten, Chiliflocken mit braten**
- **Reiswein und Sojasauce zugeben, vermischen und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, einreduzieren bis die Masse dickflüssig ist**
- **Koriander und schwarzen Pfeffer zugeben und mit braten, bis es würzig duftet**
- **die Masse mit dem „Zauberstab“ gut mixen, dabei immer wieder Öl zugeben, bis die Masse homogen ist**
- **in sterilisierte Schraubgläser füllen und kurz einkochen**