



## Supa Glue

Mein „Supa Glue“ – der Lack, wie ihn viele nennen – ist ein Meisterwerk. Die Soße basiert auf einem alten Rezept, welches mir ein betagter chinesischer Koch in London schenkte. Kulinarisch bringt Euch der „Supa Glue“ die kantonesische Küche näher. Er passt zu allen Speisen und kreiert ein vollmundiges, wohliges Gefühl – Umami pur. Die Soße besticht durch ihre feine Viskosität und leuchtende Farbe. Sie ist eine Universalwürzsoße, wie ich gern sage: ob als Würzmittel für Brühen und Eintöpfe oder als Marinade – dieser Seelenwärmer verfeinert jedes Gericht.

### Zutaten

Gemüsebrühe (Wasser, Jodiertes Speisesalz mit Kaliumjodat, MILCHZUCKER, Würze, Zucker, Speisesalz, Stärke, Sonnenblumenöl, Geschmacksverstärker: Dinatriuminosinat und -guanylat, Gewürze, natürliches Aroma mit SELLERIE, Säuerungsmittel: Citronensäure, Farbstoff: Riboflavin), SOJASAUCE LOW SALT (Wasser, SOJABOHNEN, WEIZEN, Salz, Branntweinessig, Ethylalkohol, Zucker), Hoisin Sauce (Wasser, Zucker, SOJABOHNENPASTE, WEIZENMEHL, Salz, Geschmacksverstärker E621, Konservierungsmittel E211, Branntweinessig, modifizierte Maisstärke, Knoblauch, Farbstoff E150a, SESAMÖL, Sternanis, Konservierungsmittel E 202 und E 210), Rotweinessig, Stärke, Honig, brauner Rohrzucker, Knoblauchpulver, Chili Flakes

### Nährwerte pro 100 g

Energie:	103.4 kcal
Fett:	0.2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.1 g
Kohlenhydrate:	22.2 g
davon Zucker:	10.9 g
Eiweiß:	2.7 g
Salz:	4.4 g

## Kulinarische Ideen

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – meine Soßen laden zum vielseitigen Kochen ein! Den „Supa Glue“ könnt Ihr verlängern, darin garen, darüber dämpfen, Ihr könnt ihn wieder einkochen, Ihr könnt ihn zum Lackieren von Zutaten verwenden. Kurz: er ist ein Allroundtalent. Die Soße schmeckt als Würzmittel genial zu asiatischen Gerichten oder in verschiedenen Brühen. Bestreicht Euer Grillgut damit: ob Fleisch, Gemüse oder Fisch und Meeresfrüchte, der „Supa Glue“ macht alles super lecker!

### Vielseitige Soßen zum freigestigten Kochen

Über Jahre mit viel Herzblut entwickelt, gibt es jetzt meine handgemachten Soßen, allesamt „born in Berlin“. Ich wollte Geschmacksexplosionen kreieren. Meine Soßen sind alle komplex, intensiv und voller Umami – kleine Seelenwärmer im Glas, wie ich sage. Wenn man meine Soßen mit Weinen vergleichen möchte, dann wären sie die Grand Crus unter ihnen. Sie wecken Emotionen beim Genießen. Ich lasse fast vergessene Klassiker wieder aufleben und lade zu kulinarischen Reisen in ferne Länder ein. Und ganz besonders ist die Viskosität, also die Fließgeschwindigkeit, meiner Soßen: Deckel auf, Glas neigen und die Soßen ergießen sich wunderbar aus dem Glas – das macht richtig Freude beim Zubereiten!

*Auf die Löffel, fertig, los:  
guten Appetit!*



[www.derLohse.de](http://www.derLohse.de)



Chef Christian Lohse



chefchristianlohse



Christian Lohse

# Rezeptideen mit Supa Glue



Ready for Food Love?



## Schweinerippchen

Duroc Schweinerippchen mit dem „Supa Glue“ einreiben und dampfgaren oder im Ofen bedeckt garen. Anschließend die Rippchen erneut mit dem „Supa Glue“ bestreichen und karamellisierend angrillen – idealerweise auf Holzfeuer.

## Garnelen mit Gemüse

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Ein paar Garnelen ohne Schale und ohne Darm kurz und heiß darin anbraten. Halbierete Kaiserschoten hinzugeben. Nach ein paar Minuten eine grob geschnittene Frühlingszwiebel dazutun. Mit Lohses „Supa Glue“ ablöschen und bei mittlerer Hitze kurz anschwanken.

## Wokgemüse

Pflanzenöl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen. Frisches Gemüse Ihrer Wahl vom Markt oder einen aufgetauten Wokgemüse-Tiefkühlbeutel dazugeben und mit Lohses „Supa Glue“ sorgenlos ablöschen. Grob geschnittenen Koriander samt Stengel hinzugeben, kurz vermengen und dann servieren.



## Teilt Eure Kreationen!

Folgt mir auf Instagram, Facebook und Youtube – so verpasst Ihr keine neuen Rezepte, Produkte und Events. Schickt mir auch Eure Gerichte und Ideen mit den Soßen – ich bin schon sehr gespannt auf all die vielen Verwendungsanlässe!

[www.derLohse.de](http://www.derLohse.de)



Chef Christian Lohse



chefchristianlohse



Christian Lohse