Rezept

Teriyakisauce

Ein Rezept von Teriyakisauce, am 29.04.2024

Zutaten

10 g	Ingwer
100 ml	Mirin (süßer japanischer Reiswein, ersatzweise Ananassaft)
1 EL	Reisessig (oder Weißweinessig)
1 TL	Zitronensaft
3	Knoblauchzehen
1	getrocknete rote Chilischote
150 ml	helle Sojasauce
1 TL	geröstetes Sesamöl
70 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Flasche (ca. 150 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Mirin mit Ingwer, Knoblauch sowie der Chilischote aufkochen und offen bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

2. Die Chilischote entfernen. Sojasauce, Reisessig, Sesamöl, Zitronensaft und Zucker in den Topf geben, alles erneut aufkochen und offen bei mittlerer Hitze auf ca. 150 ml einkochen lassen.

3. Knoblauch und Ingwer aus der Sauce entfernen. Die Sauce abkühlen lassen und in eine Flasche abfüllen. Teriyakisauce passt als Würzsauce zu gebratenem und gegrilltem Fleisch sowie zu japanischen Nudelgerichten. Die Sauce kann beim Grillen auch als Marinade für Fleisch, Tofu und Gemüse verwendet werden. Dann das Grillgut während des Grillens immer wieder mit der Sauce bestreichen, damit es einen schönen Glanz erhält - dabei aber aufpassen, dass die Sauce nicht verbrennt, dann schmeckt sie bitter.