Rezept

Ketjap Manis

Ein Rezept von Ketjap Manis, am 24.08.2025

Zutaten

1 Stück	Bio-Ingwer
100 ml	dunkle Sojasauce
1/2	Sternanis
1 Stück	Zimt -Rinde
1/2 TL	Korianderkörner
80 g	brauner Zucker
2	Nelken

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 120 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ca. 2 Monate

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Korianderkörner im Mörser oder mit einem Löffel leicht andrücken.

2. Ingwer, Korianderkörner, Sojasauce, Zucker, Sternanis, Nelken, Zimt und 2 EL Wasser in einem Topf erhitzen und unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Sauce soll dabei leicht eindicken.

3. Die Sauce mit den Gewürzen abkühlen lassen, dabei dickt sie weiter ein. Die Sauce durch ein Sieb gießen, die im Sieb verbleibenden Gewürze entsorgen. Das Ketjap Manis in eine Flasche oder ein Schraubglas füllen und kühl lagern. Die Sauce hält im Kühlschrank ca. 2 Monate.