Rezept

Senf-Teriyaki-Sauce

Ein Rezept von Senf-Teriyaki-Sauce, am 22.06.2025

Zutaten

100 ml	Reiswein
100 g	brauner Zucker
100 ml	Sojasauce
1 EL	Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal, 1 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Den Reiswein und die Sojasauce in einen Topf geben, den Zucker hinzufügen und alles bei großer Hitze aufkochen, bis die Mischung siedet. Dann bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 8 Min. köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt.

2. Sobald die Sauce etwas eingedickt ist, den Topf vom Herd nehmen und den Senf einrühren. Die Sauce in eine Schale umfüllen und servieren.