Rezept

Süss-Scharfe Wasabisauce

Ein Rezept von Süss-Scharfe Wasabisauce, am 07.06.2025

Zutaten

- **1** Sushi-Algenblatt (Asienladen)
- **100 ml** Reisessig
- **2 EL** Wasabipaste (Asienladen)
- **75 g** Zucker
- **1 TL** Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 FLASCHE MIT CA. 300 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Algenblatt mehrmals falten und mit einem Messer klein schneiden. Zucker, Essig und 100 ml Wasser in einen Topf geben und offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.

2. Die Speisestärke mit 1-2 EL kaltem Wasser verrühren, unter die Sauce rühren und kurz aufkochen. Algen und Wasabipaste unterrühren. Die Sauce in eine heiß ausgespülte Flasche füllen. Die Flasche verschließen und in den Kühlschrank stellen. Zum Aromatisieren von Salat-Dressings, Marinaden oder Suppen. Passt gut zu geräuchertem Fisch.