Rezept

Tonkatsu-Sauce

Ein Rezept von Tonkatsu-Sauce, am 13.06.2025

Zutaten

- **8** Soft-Pflaumen
- **200 ml** Worcester-Sauce
- **2 EL** Mirin (jap. süßer Reiswein, ersatzweise Pflaumensaft)
- **2** Schraubflaschen (à 250 ml Inhalt)
- **½** Apfel (Granny Smith)
- **4 EL** Sojasauce
- **2 EL** Rohrohrzucker
- **200 ml** Ketchup

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Flaschen (à 250 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal, 1 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Pflaumen grob zerkleinern. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Früchte, Worcester- und Sojasauce, Mirin und Zucker in eine Stielkasserolle geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen. Ketchup zufügen, aufkochen und vom Herd nehmen.

2. Die Mischung mit dem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb streichen. Die heiße Sauce in die sterilisierten Flaschen füllen und verschließen. Sie hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen und passt zu Hähnchenschnitzeln (Katsu), Frühlingsrollen, Dim Sum und gekochtem Fisch.