Mentsuyu Sauce

für 400 ml | 10 Minuten | 104 kcal

Bist du bereit, dich auf eine kulinarische Reise zu begeben, die deine Küche in ein japanisches Nudelparadies verwandelt? Dann ist Mentsuyu, eine herzhafte Sauce und Grundlage vieler traditioneller japanischer Gerichte, genau das, was du brauchst. Diese vielseitige Sauce ist das Herzstück der beliebtesten Nudelgerichte Japans, wie Soba und Udon.

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachte Mentsuyu Sauce bereitlegen.
2. In einen Topf den Sake geben und bei mittlerer Hitze aufkochen, sodass der Alkohol verdampf (circa 2 Minuten leicht köcheln lassen).
3. Zu dem Sake jetzt Sojasauce, Mirin, Zucker und das Dashi geben, kurz aufkochen lassen. Sobald die Sauce aufgekocht ist, die Hitze auf kleinste Stufe stellen und 5 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren, um den Zucker aufzulösen.
4. Dann die Hitze ausschalten, den Topf beiseitestellen und abkühlen lassen. Die Sauce kann nun entweder direkt weiterverwendet (zum Beispiel für Zaru Soba – unbedingt an das Verdünnen mit Wasser denken!) oder in ein Schraubglas gefüllt werden.
5. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- □ 100 ml Sake
- □ 100 ml Sojasauce
- □ 100 ml Mirin
- □ 2 TL Zucker
- □ 1 Beutel Dashi Brühe (Instant) oder 1 EL Dashi Brühe