



Okonomiyaki Sauce

für 4 Portionen | 5 Minuten | 84 kcal

Diese Sauce ist das Herzstück, das der berühmten japanischen Delikatesse, dem herzhaften Okonomiyaki Pfannkuchen, seinen charakteristischen Geschmack verleiht. Viele kennen und lieben diesen Pfannkuchen, aber mit einer selbstgemachten Sauce erreichst du eine ganz neue Geschmacksebene. Folge dem einfachen Rezept und überrasche Familie und Freunde mit einem authentischen Geschmackserlebnis!

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachte Okonomiyaki Sauce bereitlegen.
2. Zu Beginn in einer Schüssel die Austernsauce mit dem Zucker verrühren. Am besten etwas länger rühren, damit sich der Zucker gut auflösen kann.
3. Danach Ketchup und die Worcestershiresauce hinzugeben und alles gut verrühren. Die Sauce nun probieren und nach Belieben abschmecken.
4. Genieße die hausgemachte Okonomiyaki Sauce gerne auf selbstgemachten japanischen Okonomiyaki! Tipp: Du kannst die Sauce in einem luftdichten Behälter oder Glas aufbewahren und bis zu 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- 4 EL Austernsauce
- 2 EL Zucker
- 8 EL Ketchup
- 8 EL
Worcestershiresauce

