



# Teppanyaki Sauce

für 400 ml | 15 Minuten | 119 kcal

Mit nur wenigen Handgriffen und in nicht einmal 15 Minuten zauberst du eine himmlisch duftende Teppanyaki Sauce! Die verführerische Kombination aus Zwiebel, Apfel, Knoblauch und Ingwer wartet nur darauf, deinem Teppan (japanischen Grill) das gewisse Etwas zu verleihen. Selbstgemacht schmeckt's einfach am besten!

## Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachte Teppanyaki Grillsauce bereitlegen.
2. Zu Beginn Apfel, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und jeweils grob in kleine Stücke schneiden (da die Sauce zum Abschluss püriert wird, müssen die Zutaten nur grob zerkleinert werden). Den Knoblauch dazu mit dem Messerrücken zuerst leicht andrücken, anschließend die Haut entfernen und dann in dünnere Scheiben schneiden. Alles bis zur Verwendung zur Seite stellen.
3. In einem kleineren Topf Rotwein bei mittlerer Hitze aufkochen. Sobald der Wein kocht, die Hitze auf kleinste Stufe stellen und Sojasauce, Honig, Zucker sowie Miso Paste dazugeben.
4. Alles gut verrühren, wiederum die Sauce langsam erwärmen, sodass sie fast aufkocht.
5. Anschließend die klein geschnittenen Zutaten (Apfel, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer) mit in den Topf geben.
6. Auch den Sesam und das Chiliöl hinzufügen und alles sorgfältig unterrühren sowie soweit langsam erwärmen, dass die Sauce kurz davor ist aufzukochen (die Äpfel sollten etwas weicher geworden sein). Jetzt die Hitze abstellen und den Topf vom Herd nehmen.
7. Den Topfinhalt direkt im Topf oder in einem geeigneten Gefäß zu einer sämigen Sauce pürieren.
8. Die fertige Teppanyaki Grillsauce in vorher ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen (so hält sie mindestens 1 Woche im Kühlschrank) oder zum Teppanyaki als Dipping Sauce servieren.
9. Fertig – Itadakimasu!

## Zutaten:

- 100 ml Rotwein (trocken)
- 100 ml Sojasauce
- 2 EL Honig
- 75 g Zucker
- 1 EL Miso Paste
- 50 g Apfel
- 50 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 25 g Ingwer (frisch)
- 3 EL Chiliöl (Sesamöl mit Chili)
- 3 EL Sesam