



Teriyaki Sauce

für 200 ml | 20 Minuten | 53 kcal

Pack deinen Kochlöffel aus und lass dich auf ein kulinarisches Abenteuer ein! Mit diesem Rezept gelingt dir eine authentische Teriyaki Sauce, die durch ihre herzhaft-süßliche Note gebratenem Gemüse, Fleisch und Fisch das gewisse Etwas verleiht – ganz wie in Japan. Und das Schönste daran? Du brauchst nur vier einfache Zutaten: Sojasauce, Mirin, Sake und Zucker!

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachte Teriyaki Sauce bereitlegen.
2. In einem Topf Sake, Mirin, Sojasauce und Zucker verrühren und bei mittlerer Hitze aufkochen.
3. Sobald die Sauce aufgeköcht ist, die Hitze auf kleinste Stufe stellen und 15 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren, um den Zucker aufzulösen.
4. Nach der Kochzeit die Sauce entweder direkt weiterverwenden oder in ein Schraubglas füllen und mit offenem Deckel auskühlen lassen (dann wird die Konsistenz noch etwas zäher).
5. Schließlich das Glas zuschrauben und für bis zu 3 Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- ☐ 4 EL Sake
- ☐ 4 EL Mirin
- ☐ 8 EL Sojasauce
- ☐ 4 EL Zucker



1mal1japan
1mal1japan.de