

## Mentsuyu

für 400 ml | 10 Minuten | 334 kcal

Mentsuyu (oder nur Tsuyu) ist eine japanische Sauce, die üblicherweise für Soba und Udon Nudelgerichte verwendet wird. Hergestellt wird diese herzhaftes Sauce aus Sake, Mirin, Sojasauce, Dashi und etwas Zucker. Der Geschmack steckt voller intensivem Umami und die Zubereitung ist ganz leicht!



### Zutaten (400 ml)

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

Zutaten auf [1mal1japan.de/shop](https://1mal1japan.de/shop) bestellen und direkt nach Hause liefern lassen – ab 39€ sogar versandkostenfrei!

### Zubereitung (10 Minuten)

1. Zutaten für die selbstgemachte Mentsuyu Sauce bereitlegen.
2. In einen Topf den Sake geben und bei mittlerer Hitze aufkochen, sodass der Alkohol verdampft (circa 2 Minuten leicht köcheln lassen).
3. Zu dem Sake jetzt Sojasauce, Mirin, Zucker und das Dashi geben, kurz aufkochen lassen. Sobald die Sauce aufgeköchelt 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. Fertig – Itadakimasu!