

Teriyaki Sauce

für 200 ml | 20 Minuten | 504 kcal

Mit diesem Grundrezept für eine echte japanische Teriyaki Sauce bereitest du eine herzhaft, süß-aromatische Sauce zu, die perfekt zu gebratenem Gemüse, Fleisch und Fisch passt – genau wie in Japan. Für das Rezept benötigst du nur 4 Zutaten: Sojasauce, Mirin, Sake und Zucker!



Zutaten (200 ml)

4 EL Sake
4 EL Mirin
8 EL Sojasauce
4 EL Zucker

Zutaten auf 1mal1japan.de/shop
bestellen und direkt nach Hause
liefern lassen – ab 39€ sogar
versandkostenfrei!

Zubereitung (20 Minuten)

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!