Teriyaki-Sauce

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
140	ml	Sojasauce
70	ml	Mirin
70	ml	Sake
60	g	Rohrohrzucker
2	EL	Sesamöl
1	-	Knoblauchzehe, gepresst
1	TL	Ingwer, gerieben

Portionen: 4

Zubereitung

Knoblauch und Ingwer im Sesamöl mild anschwitzen. Zucker hinzugeben und schmelzen lassen. Sojasauce, Mirin und Sake hinzufügen und bei mittlerer Hitze auf gewünschte Konsistenz reduzieren.

Hinweise

Eine vereinfachte Version mit haushaltsüblichen Zutaten kann aus 16 EL Sojasauce, 4 EL Apfelessig, 8 EL Rohrohrzucker, 1 TL Ingwerpulver, 1 Knoblauchzehe (gepresst) und (optional) 4 TL Sesamöl hergestellt werden - alle Zutaten in einen Topf geben und auf gewünschte Konsistenz reduzieren.

Grundrezept, asiatisch

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:saucen_und_toppings:teriyaki-sauce

Last update: **2026/03/30 07:01**