

# 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.

[asiatisch](#)

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

Permanent link:  
[https://www.matthias.moorkamp.info/rezpte:saucen\\_und\\_toppings:teriyaki-sauce?rev=1774846792](https://www.matthias.moorkamp.info/rezpte:saucen_und_toppings:teriyaki-sauce?rev=1774846792)

Last update: 2026/03/30 06:59

