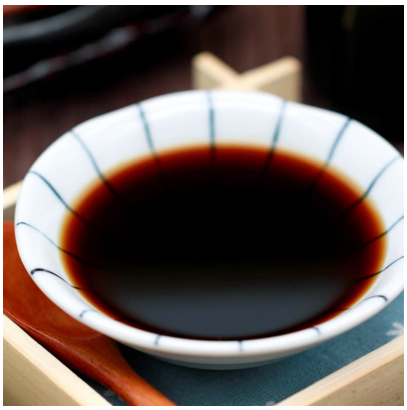


Teriyaki Sauce

für ca. 300 ml | 20 Minuten | 97 kcal / 50ml

Teriyaki Sauce kannst du mit nur vier Zutaten ganz einfach selber machen: Sojasauce, Sake, Mirin und Zucker. Nach etwa 15 Minuten Einkochen entstehen rund 300 ml einer glänzenden, süß-salzigen Sauce für Hähnchen, Fisch, Gemüse und viele japanische Gerichte.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für die selbstgemachte Teriyaki Sauce bereitlegen und auf Vollständigkeit prüfen. Du benötigst 100 ml Sake, 100 ml Mirin, 100 ml Sojasauce und 40 g Zucker.
2. 100 ml Sake, 100 ml Mirin, 100 ml Sojasauce und 40 g Zucker in einen kleinen bis mittelgroßen Topf geben und miteinander verrühren.
   Die Mischung bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen. Dabei gelegentlich umrühren, damit sich der Zucker vollständig auflöst.
3. Sobald die Sauce aufgekocht ist, die Hitze reduzieren und die Teriyaki Sauce etwa 15 Minuten sanft köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Die Sauce soll sich leicht reduzieren, aber im heißen Zustand noch relativ flüssig bleiben.
   Tipp: Teriyaki Sauce wird beim Abkühlen noch etwas dickflüssiger. Koche sie deshalb nicht so lange ein, bis sie bereits im Topf eine dicke, sirupartige Konsistenz hat.
4. Nach etwa 15 Minuten den Topf vom Herd nehmen. Aus den verwendeten Zutaten entstehen nach dem Einkochen ca. 300 ml fertige Teriyaki Sauce.
   Wenn du die Sauce direkt verwenden möchtest, kannst du die benötigte Menge etwas abkühlen lassen und anschließend weiterverarbeiten.
5. Für die Aufbewahrung die heiße Sauce vorsichtig in ein sauberes, geeignetes Schraubglas füllen und zunächst abkühlen lassen. Dabei wird sie noch etwas dickflüssiger und bekommt ihre typische glänzende Konsistenz.
   Anschließend das Glas verschließen und die Sauce im Kühlschrank aufbewahren. Zum Entnehmen immer einen sauberen Löffel verwenden.
   Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- ☐ 100 ml Sake
- ☐ 100 ml Mirin
- ☐ 100 ml Sojasauce
- ☐ 40 g Zucker