

Teriyaki Sauce Grundrezept

Teriyaki Sauce ist eine asiatische Würzsauce, welche man bei uns in kleinen Fläschchen abgefüllt im Supermarkt oder asiatischen Lebensmittelgeschäften kaufen kann. Oder noch besser die Sauce wie hier bei diesem Rezept einfach ohne große Mühe selbst herstellen?

Zutaten: für 4 - 6 Personen

60 g Mirin (asiatischer Reiswein)
oder Madeirawein
60 g Wasser oder Hühnerbrühe
60 g helle Sojasauce
30 g Zucker
1 gestrichener TL Speisestärke (4 - 5g)
in 1 EL kaltem Wasser aufgelöst



Zubereitung:

Für die Zubereitung vom **Teriyaki Sauce Grundrezept** einen Kochtopf auf die Küchenwaage stellen, danach auf Tara zurückstellen und nacheinander jeweils 60 g Wasser oder Hühnerbrühe, Reiswein, Madeirawein oder nicht zu trockenen Weißwein und helle Sojasauce einfüllen.

Die Saucenflüssigkeit einmal sprudelnd aufkochen, den Zucker unterrühren.

1 gestrichenen TL Speisestärke (4- 5g) in 1 EL kaltem Wasser auflösen und unter Rühren unter die heiße Sauce rühren.

Anschließend die Teriyaki Sauce unter gelegentlichem Umrühren leicht sirupartig einkochen lassen, was bei etwas zurück gedrehter Temperatur nach ca. 5 – 6 Minuten der Fall ist.

Das ergibt nun eine schön glänzende asiatisch gewürzte Sauce, welche man nach dem Abkühlen so wie sie ist gleich verwenden kann.

Oder die noch warme Soße nach persönlichem Geschmack zuvor mit weiteren Gewürzen pikant abschmecken.

Teriyaki Sauce kann man zum Marinieren von Fleisch, Fisch oder Tofu verwenden. Oder mit einem kleinen Schuss verschiedene asiatische Gemüsepflanzen, Suppen- oder Soßengerichte damit verfeinern.

Aber auch als Sauce zum Dippen von gegrilltem Geflügel oder anderen Fleischstücken, Fisch oder Gemüsestückchen oder gefüllten Teigtäschchen schmeckt diese selbst gemachte Teriyaki Sauce immer wieder sehr lecker.

Selbst gekochte Teriyaki Sauce kann man nach dem Abkühlen für gut eine Woche im Kühlschrank aufbewahren.

Kalorienangaben

Bei 4 Personen, enthalten 1 Portion vom Teriyaki Sauce Grundrezept ca. 63 kcal und null Fett

