Teriyakisauce
teriyaki no tare

Teriyaki kann mit den Worten gegrillt und glänzend übersetzt werden. Es gilt als eines der japanischen Nationalgerichte. Dabei werden mehrere Zutaten, wie z. B. Fisch, Fleisch oder Gemüse mariniert und gegrillt oder auch geschmort. Die Sauce verwenden Sie am Besten zum marinieren und zum späteren Bestreichen der Speisen. Auf diese Weise erhalten die Speisen später einen köstlichen Glanz.
Hier ist ein einfaches Rezept mit vier Zutaten.

Herkunft: Japan
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 40 ml
4 EL Sojasauce aus Japan
4 EL Mirin
4 EL Sake
4 EL Zucker

Vorbereitung
Alle Zutaten in einem kleinen Topf vermischen.

Zubereitung
Die Mischung bei mittlerer Hitze erhitzen und dabei ständig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
Die Sauce leicht köcheln lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dies dauert etwa 10 bis 15 Minuten.
Die Sauce vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Sie wird beim Abkühlen noch etwas dicker.

© 2026 coquina.de