

TERIYAKI SOSSE / SELBST GEMACHT & VEGAN



Die Teriyaki Soße ist von Natur aus vegan und wird oft in der Japanischen Küche zubereitet. Sie ist würzig und passt gut zu Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten, aber auch hervorragend als würzige Grill- und Burgersoße. Sie ist eine Mischung aus Sojasoße, meist auch Mirin (Reiswein) oder Sake. Ich verzichte bei meinem Rezept auf Reiswein und verwende stattdessen Reisessig. Durch den Zuckergehalt ist die Soße auch super haltbar und kann im Kühlschrank mehrere Wochen aufbewahrt werden.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG

Lasse den Zucker in einem Topf bei mittelhoher Hitze schmelzen und leicht karamellisieren. Schäle inzwischen die Knoblauchzehen und schneide sie mit dem Ingwer fein. Verrühre nun alle Zutaten und lösche den Zucker damit ab. Lasse die Soße etwa 5 Minuten köcheln. Fülle sie noch heiß in Flaschen ab und lasse sie abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Ich hatte die Soße ursprünglich ohne Wasser zubereitet und habe die Soße dick einkochen lassen, nach dem Abkühlen war sie dann allerdings sehr fest. Also ist es besser sie mit Wasser einzukochen.

SOSSE:

- 150 g** brauner Zucker
- 200 g** Sojasoße
- 3** Knoblauchzehen
- 30 g** Ingwer (geschält)
- 1 EL** Sesamöl
- 20 g** Speisestärke
- 40 g** Reisessig
- 300 g** Wasser