Asiatische Teriyaki-Sauce

Dieses Rezept wird mit frischem Orangensaft zubereitet. Dies verleiht der Teriyaki-Sauce ein feines Fruchtaroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

100 ml	Sojasauce
20 ml	Sherry
2 EL	Sesamöl
2 Stk.	Orangen (den Saft)
2 EL	Honig (oder braunen Zucker)
2 EL	Ingwer (gerieben)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Zuerst die Orangen für die **asiatische Teriyaki-Sauce** auspressen. Dann den Knoblauch und die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Ingwer ebenfalls schälen und fein reiben.

2. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin anrösten. Honig bzw. braunen Zucker sowie Ingwer zufügen, kurz mitbraten. Mit dem Sherry ablöschen.

3. Sojasauce und Orangensaft einrühren und bei niedriger Stufe so lange köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Wer eine klümpchenfreie Sauce wünscht, gibt sie zum Schluss durch ein Sieb.

Tipp

Die asiatische Teriyaki-Sauce passt zu etlichen Fleisch- und Gemüsegerichten.