Teriyakisauce selber machen

Teriyakisauce ist fester Bestandteil der asiatischen Küche. Mit dem richtigen Rezept lässt sich die leckere Teriyakisauce ganz einfach selber machen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 TL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
10 g	Ingwer
50 ml	Sojasauce
80 g	Zucker

Zubereitung

1. Um Teriyakisauce selber zu machen, zunächst Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln darin goldgelb dünsten.

2. Mit Sojasauce ablöschen. Zucker einrühren und alles ca. 5-7 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben die Sauce durch ein sehr feines Haarsieb abseihen und nur die Sauce weiterverwenden.

Tipp

Wer Teriyakisauce selber machen möchte, kann den Zucker auch durch Honig ersetzen.