



Würzig aromatische Teriyaki Soße ... zum Dippen und marinieren

Rezept für 4 Portionen

- 1 Knoblauchzehe
 - 1 kleines Stück frischer Ingwer
 - 1 EL Rapsöl
 - 1 EL geröstetes Sesamöl
 - 250 g brauner Rohrzucker
 - 150 ml Sojasoße
 - 150 ml Mirin (ersatzweise Ananassaft)
 - 50 ml Sake
 - 1 gestrichener EL weißer Sesam
1. Den Sesam röstet Ihr ganz kurz in einer Pfanne an. Das geht sehr schnell, aufpassen, dass er nicht verbrennt. Anschließend auf einen Teller geben und beiseite stellen
 2. Den Knoblauch schälen und halbieren, den Ingwer schälen und ebenfalls halbieren oder am Stück lassen. Später nehmen wir die Stücke wieder heraus. Sie sollen nur während des Kochens ihr Aroma abgeben
 3. Nun erhitzt Ihr das Raps- und Sesamöl in einem Topf, gebt den Knoblauch und den Ingwer dazu und bratet ihn leicht an...nur leicht anbraten, sonst wird der Knoblauch bitter.
 4. Jetzt gebt den Rohrzucker hinzu und lasst ihn bei mittlerer Hitze unter Rühren karamellisieren
 5. Alle flüssigen Zutaten in Topf geben, einmal kurz aufkochen lassen und alles bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Beachtet dabei, dass die Soße beim Abkühlen noch ein wenig nachdickt. Den Knoblauch und den Ingwer entfernen. Den Sesam hinzugeben und verrühren
 6. Ihr könnt die fertige Teriyaki Soße in eine gut verschließbare Flasche abfüllen. Im Kühlschrank ist sie einige Wochen haltbar

♥ Guten Appetit ♥