Teriyaki Sauce

Ob als Dip oder Marinade, mit meinem Rezept bekommst du eine würzige
Teriyaki Sauce ganz ohne Alkohol.



Zutaten :

- 100 ml Sojasauce
- 10 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni
- 1 Schalotte
- 2 TL Weißweinessig
- 6 EL Zucker, braun
- 4 TL Sesamöl
- 2 TL Speisestärke z.B. Maisstärke

Zubereitung :

- Schalotte, 2 Knoblauchzehen und 10 g Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. 1 Peperoni waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden.
- Folgendes gibst du in eine Schüssel: 100 ml dunkle Sojasoße, 2 TL Speisestärke, 2 TL Weißweinessig, 6 EL brauner Zucker und 4 TL Sesamöl. Das klein geschnittene Gemüse dazugeben und alles mit einem Schneebesen vermengen.
- Nun gibst du die Soße in einen kleinen Topf, bringst sie zum kochen und lässt sie bei mittlerer Hitze ungefähr 5 Minuten köcheln, bis sie eingedickt ist und einen schönen Glanz bekommen hat.
  Tipp: Nach Belieben kannst du die Soße durch ein Sieb streichen und die kleinen Stücke entfernen.

Die Soße passt perfekt zu Hähnchen oder Reis-Gerichten. Ich wünsche dir einen guten Appetit.