



Ingwer Vinaigrette

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Für Sushi, Thunfischtatar, asiatische Salate etc.

Zutaten

- 30 g frisch geriebener Ingwer
- 6 El heller Reisessig (Asia-Laden)
- 3 El Mirin (Reiswein, (Asia-Laden)
- 50 g Rohrzucker
- 100 ml Apfelsaft
- 1 El Sojasauce
- Etwas frisch gemahlener Chili
- 1 El gehackte Brunnenkresse
- 1 El gehackte Koriandergrünblätter
- 1 gehackte Knoblauchzehe

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Den Ingwer schälen und fein hacken, ebenso den Knoblauch, die Kresse und den Koriander. Mit dem Zucker, dem Essig, Reiswein und dem Apfelsaft sirupartig einkochen. Mit Chili und Soja Soße abschmecken und den Koriander und Kresse unterheben.

Rezeptart: Soßen, Vinaigrette **Tags:** fisch, ingwer, sushi

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwer-vinaigrette/>