Teriyaki – Sauce, hausgemacht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 8m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Unverzichtbar bei asiatischen Gerichten

Zutaten

- 30 g Ingwer, fein gehackt oder gerieben
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 4 EL Soja Sauce
- 2 EL Sake/Reiswein
- 1 TL Sesamöl
- 1/8 l Hühnerbrühe
- 4 TL Zucker
- 2 gestrichene TL Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hühnerbrühe mit der Sojasoße, Sake, Sesamöl, Zucker, Ingwer und Knoblauch aufkochen und 2 Esslöffel angerührter Speisestärke in den kochenden Ansatz laufen lassen, 2 min. köcheln, dann abkühlen lassen .

Rezeptart: Marinaden **Tags:** hausgemacht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/teriyaki-sauce-hausgemacht/