

Teriyaki-Soße

Für 2 Portionen

250 ml süßer Reiswein	500 ml Fond	250 ml Sojasoße
200 g Zucker	35 g Speisestärke	

Die Sojasoße in einen Topf geben und den Fond hinzugeben. Den Zucker unterrühren und das Ganze aufkochen lassen. Währenddessen auch den Mirin in einem separaten Topf aufkochen lassen, um den Alkohol aus dem Wein zu ziehen. Am besten den Mirin dabei flambieren. Den ausgekochten Reiswein zu der Sojasoße geben. Die Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und dem Topf mit der kochenden Soße nach und nach unter Rühren zugeben. Hierbei aufpassen, da die Soße etwas aufquillt. Eine leere Wein- oder Wasserflasche warm ausspülen und mit der Teriyaki-Soße befüllen. Sie ist so mindestens drei Monate haltbar.

Tipp:

Für ein Gericht passen optimal klein geschnittene Hühnchenstreifen. Das Fleisch zunächst waschen und trocken tupfen. Dann salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Öl anbraten. Nun mit der Teriyaki-Soße das Fleisch direkt in der Pfanne marinieren. Das Fleisch auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 19. 01. 2012