

# Japanese Teriyaki Style

... die japanische Antwort auf BBQ-Sauce! Süß, salzig, mit unglaublicher Umami-Tiefe – perfekt für **Hähnchen und Lachs**. Diese Sauce ist bekannt geworden durch dem Koch [Steffen Henssler](#). Er setzte diese Sauce gefühlt überall ein.

Hier nun ein Rezept dazu:

## Zutaten:

100ml Sojasauce (hochwertig!)  
100ml Mirin (ein japanischer Reiswein)  
80ml Sake  
60g brauner Zucker  
2 EL frischer Ingwer (gerieben)  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Sesamöl  
1 TL Maisstärke

## Zubereitung:

Alle Zutaten außer Maisstärke köcheln, bis es um 1/3 reduziert ist. Dann mit Maisstärke-Slurry andicken. Die sauce glänzt nun wie Lack und schmeckt himmlisch!

## Tip:

---

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:teriyaki\\_style](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:teriyaki_style)

Last update: **15.02.2026 16:58**

