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 KochSteffen Henssler. Er setzte diese Sauce gefühlt überalles 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?rev=1771165109

Last update: **15.02.2026 15:18**