

# Teriyaki-Soße

## Für zwei Personen

2 cm Ingwer	1 Limette	120 ml Mirin
120 ml Sake	100 ml Sojasauce	500 ml Geflügelfond
1 Stange Zitronengras	250 g Zucker	1 EL Stärke

Mirin und Sake in einen Topf geben, aufkochen lassen, dann flambieren und die Flamme ausgehen lassen. Ingwer schälen. Zitronengras abbrausen, trockenwedeln und anklopfen.

Geflügelfond, Sojasauce, Zucker, Ingwer und Zitronengras in den Topf geben, alles erneut aufkochen lassen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze reduzieren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann Ingwer und Zitronengras entfernen. Stärke in 1 Esslöffel Wasser auflösen und in die Sauce einrühren. 2-3 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt, dann vom Herd nehmen. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Sauce mit Limetten-Abrieb und -Saft abschmecken.

Gabriele Blum am 29. September 2020