

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

Permanent link:

https://ddws.de/fuer_s_grillen:teriyaki_style?rev=1771165109

Last update: **15.02.2026 15:18**

