



Teriyaki-Sauce



Zutaten: 1 Stk Ingwer (3 cm), 2 Stk Knoblauchzehen, 2 EL Limetten-Saft, 4 EL Zucker (braun), 100 ml japanische Sojasauce, 4 TL Sesamöl, 2 TL Reisessig, 1 TL Sesamkörner

Zubereitung: Ingwer schälen und fein reiben. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Von der Limette den Saft auspressen. Dann den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Sobald der Zucker goldbraun ist, mit der Sojasauce ablöschen und unter Rühren vollständig auflösen. Nun den geriebenen Ingwer, Knoblauch, Limettensaft, Sesamöl und Reisessig einrühren. Die Sauce bei niedriger Hitze einkochen lassen, bis sie eine leicht dickliche, glänzende Konsistenz erreicht. Mit Sesamkörnern vermischen und/oder dekorieren.



Saucen-Dips



Zutaten: 250 g rote Chilischoten, 1 Knoblauchzehe, 150 ml Wasser (für den Topf), 1 EL Limettensaft, 1 EL Reisessig, 1 TL Salz, 1 EL brauner Zucker, 1 EL Rapsöl

Zubereitung: Von den Chilischoten die Stiele entfernen und die Schoten sehr klein schneiden. Den Knoblauch schälen und ebenfalls klein hacken. Die Chilistücke (mit Kernen) in einen kleinen Topf mit Wasser geben und für rund 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Limettensaft, Salz, Knoblauchstücke, Reisessig, und Zucker einrühren und für weitere 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die meiste Flüssigkeit verdunstet ist. Danach den Topf von der Kochplatte nehmen und mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer Paste pürieren. Das fertige Sambal Oelek in saubere Schraubgläser füllen, die Paste mit ein wenig Öl bedecken und verschließen.



Sambal Oelek

