



Asiatische Saucen

Zutaten für 4 Portionen

Hoisin Sauce

- » 8 EL Sojasoße
- » 4 EL Erdnussbutter *-mus*
- » 2 EL Honig
- » 4 TL Weißweinessig
- » 2 Knoblauchzehen gehackt
- » 4 TL Sesamöl
- » 1 TL Tabasco
- » ¼ TL (gestrichen) Pfeffer schwarz

Teriyaki Sauce

- » 4 EL Sake
- » 4 EL Mirin
- » 8 EL Sojasauce
- » 4 EL Zucker

Zubereitung

Teriyaki Sauce

Kommt aus der japanischen Küche und ist eine Mischung aus Sojasauce, Ingwer, Mirin (japanischer Reiswein), Sake und Zucker oder Honig. Teriyaki bedeutet auf Deutsch etwa Glanzgrillen. **So sorgt die zuckerhaltige Sauce beim Grillen für den Glanz des Fleisches.** Perfekt als Marinade für Fleisch oder Fisch.

Hoisin Sauce

Eine dickflüssige, dunkle Sauce aus der chinesischen und vietnamesischen Küche. Sie schmeckt süßlich und recht kräftig. Ihre Bestandteile: fermentierte rote Sojabohnen, Zucker, Weizenmehl, Knoblauch, Essig, Chilis. Dazu kommen Salz und Sesamöl. Charakteristisch: Die recht starke Sternanisnote. Hoisin-Sauce eignet sich nicht nur zum verfeinern und würzen. Sondern auch als Dip, etwa für [Sommerrollen](#).

Achtung: Hoisin nie scharf anbraten, da sie durch den hohen Zuckergehalt schnell anbrennt!

Misopaste

Misopaste ist eine japanische Würzpaste, die aus fermentierten Sojabohnen, Reis und/oder Gerste hergestellt wird. Miso gibt es in verschiedenen Sorten und Farben, die am meisten verwendete ist Kome-Miso (auf Reisbasis). Je dunkler das Miso ist, desto länger wurde es fermentiert und desto würziger ist es im Geschmack. Misopaste kann vielfältig eingesetzt werden, besonders gerne würzt man damit Brühen.

Tamarinden Paste

Tamarinde wird auch Indische Dattel oder Sauerdattel genannt. Sie ist unentbehrlicher Bestandteil der asiatischen und afrikanischen Küche. Tamarinde ist eine gute Alternative zu Essig oder Zitronensaft und gibt indischen Gerichten den typischen süßlichen Geschmack.

Umami-Paste

Umami-Paste ist eine hochkonzentrierte Würzpaste, die Speisen einen herzhaften, fleischigen und tiefgründigen Geschmack verleiht. Sie dient als natürlicher Geschmacksverstärker (fünfte Geschmacksrichtung »Umami«) und besteht oft aus Zutaten wie Tomatenmark, Parmesan, Sardellen, Pilzen, Oliven und Sojasauce.

Anwendung: Wie Tomatenmark zu verwenden – ein Löffel genügt in Saucen, Suppen, Bolognese, als Marinade oder Brotaufstrich. Lagere die Umami-Paste im Kühlschrank und verbrauche sie innerhalb von 1-2 Wochen.