

## Vorspeise Sushi

### Rezeptteil 3 von 3 Eingelegter Ingwer und Teryaki-Sauce

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
48	dunkle Soja-Sauce
48	Mirin
24	Zucker

Ingwer (eine Knolle)

Reisessig

Zucker

Salz

## Vorbereitung

1. Den Ingwer in feine Scheiben hobeln oder schneiden. In einer Lage auf einem großen Teller auslegen und mit Salz und Zucker bestreuen. Mit Klarsichtfolie abdecken und 30 min. weich werden lassen.

## Zubereitung

**Kochfeld Stufe 7:** Soja-Sauce, Mirin und Zucker solange einkochen, bis die Sauce leicht andickt. Die Teryaki-Sauce in einem Schälchen bis zur Verwendung bereit stellen.

**Kochfeld Stufe 7:** In einem kleinen Topf Essig, Zucker und Salz aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Kochfeld nehmen und die Ingwer-Scheiben in den heißen Sud geben. Mit Essig, Zucker und Salz abschmecken. In einem Schälchen abkühlen lassen.