



SHIO-BRÜHE

Für 4 Personen • Vorbereitung: 2 Min. • Garen: 2 Min.



- 1,6 l Hühnerbrühe ([hier](#))
 - 8 g Salz
 - 3 EL Sake
 - 1 EL Pflanzenöl
 - 2 EL Nuoc-mâm
- Die Brühe in einen Topf geben, die übrigen Zutaten einrühren und alles zum Kochen bringen. Dann die Brühe vom Herd nehmen. Sie kann bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

»Shio« ist japanisch und bedeutet auf Deutsch »Salz«.



YAKIBUTA-BRATEN

Für 4 Personen • Vorbereitung: 5 Min. • Garen: 45 Min.



+



+



+



+



- 800 g Schweinerollbraten
 - 1 Stange Lauch (nur der grüne Teil)
 - 20 g frischer Ingwer
 - 60 ml Sojasauce
 - 50 ml Apfelsaft
 - 1 EL Zucker
-
- Den Lauch gründlich waschen und in 6 cm lange Stücke schneiden. Den Ingwer mit Schale fein hacken.
 - Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Braten darin von allen Seiten anbräunen. Lauch und Ingwer zufügen und 5 Minuten mitbraten.
 - Sojasauce, Apfelsaft und 100 ml Wasser zugießen und alles auf kleiner Stufe unter gelegentlichem Rühren schmoren.
 - Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Sauce kann zum Würzen der Shoyu-Brühe ([hier](#)) verwendet werden. Der Braten lässt sich bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. 30 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.

