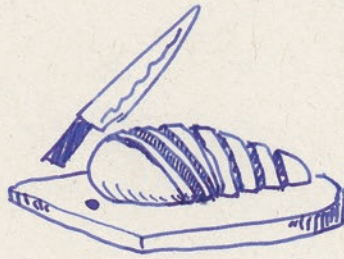


焼鳥 YAKITORI

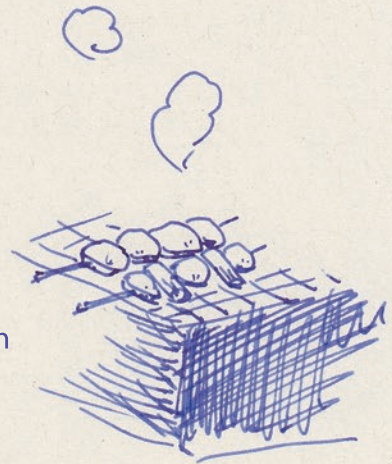


Hähnchenfleisch schneiden. Ca. 7 mm dick!
In Japan nimmt man Hähnchenschenkel ohne Knochen. In Deutschland kann man Hähnchenbrust nehmen.

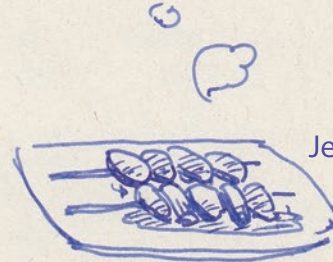
Immer im Wechsel: Hähnchen und Lauchzwiebel!
Am Ende Platz lassen, sodass man es noch mit der Hand wenden kann.
Und das Fleisch immer schön flach aufstecken!



Jetzt grillen bis Fleisch und Zwiebeln lecker aussehen.



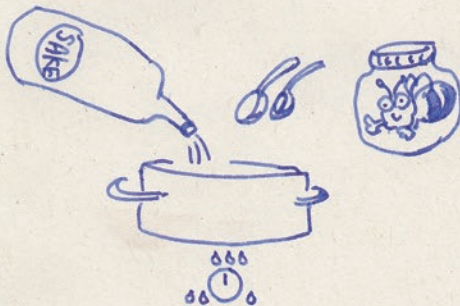
So, jetzt das Yakitori in die Soße eintunken, sodass überall Soße hinkommt.



Jetzt servieren!

いただきます!

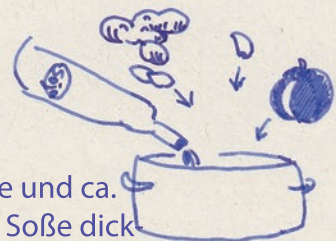
タレ Tare



So wird die Soße gemacht:
200ml Sake, 2 Löffel Honig und 6 Esslöffel Zucker sehr heiß zum Kochen bringen.



Solange kochen, bis es nicht mehr nach Alkohol riecht.



Sojasoße (120ml), 5 Scheiben Ingwer, eine zerdrückte Knoblauchzehe und ca. 1/8 eines Apfels. Birne geht auch. Das Ganze solange kochen, bis die Soße dickflüssig wird. Die Soße hält sich sehr lange im Kühlschrank! Das Öl lagert sich manchmal ab. Das weiße Öl einfach abschöpfen und wieder heißmachen. In Japan macht man die "gebrauchte" Soße auch in neue Soße rein. Recycling!