

Knoblauch-Miso nach Yuhi



Beschreibung

Eine Variante des Knoblauch-Miso nach Yuhi – kräftig im Geschmack, leicht süßlich und voller Umami. Perfekt als Basis für Saucen, Suppen oder zum Verfeinern von Fleisch- und Gemüsegerichten. Durch das sanfte Anbraten des Knoblauchs entsteht ein intensives, aber ausgewogenes Aroma.

Zutaten

- Weißes Miso – 3 Esslöffel
- Knoblauch – 1 Knolle (geschält und fein gehackt)
- Öl – 2 Esslöffel (z. B. Sesam- oder Pflanzenöl)
- Mirin – 1 Esslöffel
- Zucker – 1 Teelöffel

- Tamari – 1 Teelöffel (optional für mehr Würze)

Zubereitungsschritte

1. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und den gehackten Knoblauch langsam goldgelb anbraten.
2. Miso, Mirin und Zucker hinzufügen und unter Rühren leicht erhitzen.
3. Optional Tamari zugeben und weiter rühren, bis eine dicke, glatte Paste entsteht.
4. In ein sauberes Glas füllen, abkühlen lassen und verschließen.
5. Im Kühlschrank aufbewahren und nach Bedarf verwenden.

Tipp

- Ein Teelöffel davon verleiht jeder Suppe oder Gemüsepfanne Tiefe und Würze.
- Für eine mildere Version den Knoblauch vorher kurz blanchieren.