

Knoblauch-Miso



Beschreibung

Ein intensives, aromatisches Miso mit kräftigem Knoblauchgeschmack. Ideal als Basis für Suppen, Marinaden oder als würzige Beigabe zu Reisgerichten. Dieses Rezept vereint die Tiefe des Miso mit der Wärme des Knoblauchs.

Zutaten

- Miso – 3 Esslöffel
- Knoblauch – 2 Knollen (nicht Zehen!)
- Öl – 2 Esslöffel (z. B. Sesamöl oder Pflanzenöl)
- Mirin oder Reiswein – 1 Esslöffel
- Zucker – 1 Teelöffel

Zubereitungsschritte

1. Knoblauch schälen und fein hacken oder in dünne Scheiben schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch bei niedriger Hitze goldgelb anbraten.
3. Miso, Mirin und Zucker hinzufügen und gründlich verrühren.
4. Kurz köcheln lassen, bis eine dicke, aromatische Paste entsteht.
5. In ein Glas füllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

- Schmeckt hervorragend zu gebratenem Gemüse, Fleisch oder als Würzpaste für Nudeln.
- Im Kühlschrank hält sich das Knoblauch-Miso etwa 2 Wochen.