



Als Gewürze werden in der japanischen Küche Sojasauce (Shoyu), Miso, Mirin (süßer Reiswein o. Kochsake genannt), Sake (Reiswein), Dashi, Salz und Zucker eingesetzt. Zucker gleicht salzige Komponenten, wie Shoyo oder Miso aus und verleiht Gerichten einen leicht süßlichen Geschmack. Dazu kommen ein guter Reissessig, frischer Knoblauch, Ingwer und Shishimi Toragashi, eine Gewürzmischung.

Die Basis für fast alle japanischen Saucen ist die Mischung aus Shoyu, Sake und Mirin in verschiedenen Verhältnissen gemischt.

Gekaufte Saucen enthalten in der Regel Zusatzstoffe, weshalb selbstgemachte Saucen empfehlenswerter sind.

Japanische Saucen werden Tare genannt. Es ist der Oberbegriff für die Mischungen.

## Shoyu

Shoyu ist der japanische Name für Sojasauce. Es gibt sie in mehreren Varianten. Koikuchi ist dunkle Sojasauce, während Usukuchi helle Sojasauce ist. Wird beim Kochen Sojasauce verwendet, empfiehlt es sich Salz wegzulassen. Sojasauce hat viele Aminosäuren und erzeugt dadurch einen angenehmen Geschmack.

Wird in japanischen Rezepten helle Sojasauce benötigt, wird dies explizit angegeben.

Anhand der Sojasauce lässt sich mitunter die Regionalität von Rezepten feststellen. In der Kantoregion wird eher mit dunkler Sojasauce kräftiger gewürzt. In der Kansai Region wird eher mit heller Sojasauce weniger stark gewürzt.

Koikuchi, wird die dunkle Sojasauce genannt.



Usukuchi ist die helle Sojasauce.



Es gibt Sojasaucen mit   weniger Salzanteil.



Ebenso gibt es glutenfreie Sojasauce.



Neu entdeckt mit einem schönen Zitrusaroma: Zitronensojasauce.



Sojasauce gehört zu den Dingen, mit denen man Wagashi pikant genießen kann. Aber auch eine süß-salzige Dangosauce lässt sich mit Shoyu herstellen.

Geöffnete Sojasauce sollte immer im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von 1-2 Monaten verbraucht werden. Für diejenigen, die viel mit Sojasauce kochen, lohnen sich bereits 1l Falschen.



## Sake

Sake ist japanischer Reiswein. Er gibt vielen Gerichten zusätzlichen Geschmack. Er wird auch für Wagashi eingesetzt, zum Beispiel bei Mushi Pan. Sake ist in der Herstellung sehr bierartig, schmeckt aber anders.

Sake wird mit Hilfe von Koji Kulturen aus Reis hergestellt, ebenso wie Mirin. Sake entfernt die unangenehme Note bei Fisch und Fleisch. Fleisch wird dabei Weicher gemacht.

Zusammen mit Mirin wirkt es positiv auf den Geschmack aus.

## Mirin

Mirin ist süßer Reiswein. Er gehört zur Grundausstattung für die japanische Küche. Mirin wird aus Vollkorn-Klebreis, den genai Mochigome hergestellt. Er hat einen Alkoholgehalt von 12% und ist ein natürliches Süßungsmittel. Es entfernt unangenehme Geruchs- und Geschmacknoten bei Fleisch und Fisch. Die Speisen werden zum Glänzen gebracht. Mirin verhindert das Fleisch oder Fisch zerfallen oder unangenehm weich werden. Es wird mit Koji Kulturen hergestellt.

Mirin unterstützt Sake im Geschmack und wirkt sich zusammen damit positiv auf den Geschmack aus.

Mehr findest du bei:

**[Wagashi Maniacs Artikel über die Japanische Küche](#)**