

## ZUTAT

### Sojasauce



Die pikante Würzflüssigkeit aus fermentiertem Sojabohnenextrakt, Wasser, Getreide und Salz gibt es in diversen Farben und Geschmacksrichtungen. Die dunkle Sojasauce stammt meistens aus China und zeichnet sich durch eine ausgeprägte Würze aus.

Durch das Würzen mit Sojasauce wird ein Gericht vollmundiger. Wagen Sie sich mit dem Fläschchen also nicht bloss an asiatische Gerichte, sondern versuchen Sie auch mal bei Schmorgerichten, Fisch und Meeresfrüchten oder gar bei Wild! Würzen Sie kalte Speisen erst kurz vor dem Servieren mit Sojasauce. Vorsicht mit Salz: Sojasauce erhält relativ viel Salz, kann dieses auf Wunsch auch vollständig ersetzen. Seien Sie also zurückhaltend mit dem Salzstreuer, sobald Sie mit Sojasauce würzen. Sojasauce ist ideal zum Marinieren von Fleisch und Fisch. Das Grillgut erhält dadurch einen besonderen Geschmack und schönen Glanz. Die Aromen der Sojasauce sind leicht flüchtig. Ausser bei Schmor- und Grillgerichten geben Sie Sojasauce also erst gegen Ende der Garzeit zu.

### Warenkunde

Für die Herstellung natürlich gebrauter Sojasauce wird eine Mischung aus eingeweichten, gedünsteten Sojabohnen und geröstetem Getreideschrot mit diversen Schimmelpilzkulturen geimpft. Diese produzieren während ihres Wachstums Enzyme, welche das Sojaprotein später in die einzelnen Aminosäuren aufspalten. Gleichzeitig wird die Stärke des Getreides in vergärbaren Zucker zerlegt. Nun werden Wasser, Salz, Hefen und Milchsäurebakterien zugesetzt und die Maische in grosse Gärbehälter abgefüllt. Der Gärprozess dauert bei natürlich gebrauter Sojasauce mindestens 6 Monate. Anschliessend wird die Sauce gefiltert, gepresst, erhitzt und sofort abgefüllt.