

Nara Präfektur: Im Westen der Honshu-Insel

Stadt Ikoma: Im Nord-Westen der Nara Präfektur

Lieblisch / Trocken:

|         |           |      |             |         |
|---------|-----------|------|-------------|---------|
| Edelsüß | Lieblisch | Mild | Halbtrocken | Trocken |
|---------|-----------|------|-------------|---------|

ideale Trinktemperatur:

|          |           |                  |           |           |           |
|----------|-----------|------------------|-----------|-----------|-----------|
| 5°C-10°C | 10°C-15°C | Zimmertemperatur | 40°C-45°C | 45°C-50°C | 50°C-55°C |
|----------|-----------|------------------|-----------|-----------|-----------|

• optimal, auch gut

Klassifizierung:

| Reis Polierrate | Junmaishu-Gruppe            | Honjozoshu-Gruppe          |
|-----------------|-----------------------------|----------------------------|
|                 | (ohne zusätzlichem Alkohol) | (mit zusätzlichem Alkohol) |
| variabel        | Junmaishu                   |                            |
| Unter 70%       |                             | Honjozoshu                 |
| Unter 60%       | Junmai Ginjoshu             | Ginjoshu                   |
| Unter 50%       | Tokubetsu Junmaishu         | Tokubetsu Honjozoshu       |
|                 | Junmai Daiginjoshu          | Daiginjoshu                |

Liebe Sake Liebhaberin, Lieber Sake Liebhaber,

Wir hoffen, dass die Sake-Info Ihnen hilft und wünschen Ihnen viel Spaß damit!

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr Sake-Markt Team

Kicho Tokubetsu Honjozo Plus1

嬉長 特別本醸造 プラス1

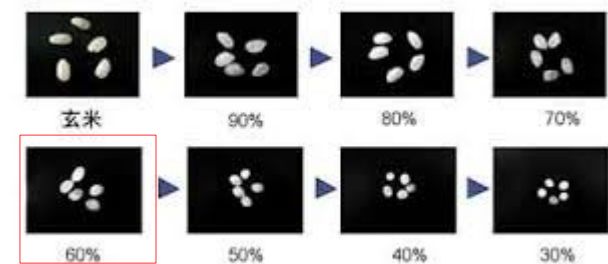
Alkoholgehalt: 14-15Vol. %  
Zutaten: Reis, Reishefe, Wasser und Zusatzalkohol

Brauerei: Ueda Syuzo (Ikoma / Nara)



Reis Polierrate:

Quelle: chikyu-no-cocolo-nifty.com



Dieser Tokubetsu-Honjozo ist ein idealer Sommer-Sake.  
Zum Beispiel ist er beim Grillen ein toller Begleiter.

Nicht nur zum Grillen sondern auch zu vielen verschiedenen Gerichten passt er sehr gut, da er einen angenehmen frischen Duft und einen leichten und neutralen Geschmack hat.

Dieser Honjozo sollte immer sehr kühl serviert werden. So können Sie den erfrischenden Abgang sehr schön genießen.

Wir empfehlen Ihnen diesen Tokubetsu-Honjozo zu leichten sommerlichen Speisen.

Unser Speisevorschlag zu diesem Sake:

### **Agedashi Tofu (frittierte Tofu mit Dashi-Brühe)**

Zutaten für zwei Personen

2 Pakete Seiden Tofu  
4 Teelöffel gehackter Schnittlauch oder Porree  
1 Priesse feine, getrocknete Bonito Flocken pro Person  
(als Ersatz: geröstete Zwiebeln)  
Speisestärke  
Öl zum Frittieren

für Dashi-Soße:

1/3 Tasse Dashi-Brühe (Als Alternativ: Gemüsebrühe)  
4 Teelöffel Sojasoße  
2 Teelöffel Sake

1. Den Seiden Tofu in ein Papiertuch wickeln und ihn auf ein Blech legen.

Den Tofu nun 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, um überflüssige Feuchtigkeit zu entfernen.

2. Den Tofu halbieren und ihn großzügig mit Speisestärke ummanteln.

3. Den Tofu in auf 180°C erhitztem Öl frittieren. Wenn der Tofu leicht braun wird und beginnt an der Oberfläche zu schwimmen, ihn aus dem Öl herausnehmen und auf ein Blech zum Abtropfen legen.

4. Für die Soße füllen Sie die Brühe, die Sojasoße und den Sake zusammen in einen Topf und kochen.

5. Tofu in einer Schale servieren. Übergießen ihn mit der Soße und bestreuen ihn mit dem gehackten Schnittlauch und den feinen, getrockneten Bonitoflocken (es ist möglich diese mit gerösteten Zwiebeln zu ersetzen).

Viel Spaß beim Nachkochen!!

*Sake Markt Akiko Buchtman*  
*Groß Köhren 16*  
*27243 Beckeln*  
*GERMANY*  
*Tel. +49(0)4244 966597*  
*[info@sake-markt.de](mailto:info@sake-markt.de)*  
*[www.sake-markt.de](http://www.sake-markt.de)*