Mirin

Kategorie
Getränke, Spirituosen

Beschreibung
Mirin ist ein süßer Reiswein der japanischen Küche. Er wird aus Reis, Reishefe, Zucker, Wasser und Gewürz hergestellt. Er hat im Gegensatz zu Sake einen geringeren Alkoholgehalt (ca. 14% Vol.) und schmeckt sehr viel süßer, da er nur teilweise vergoren ist.
Der Reiswein findet auch in der koreanischen Küche Verwendung und ist dort als Mirim bekannt. Der Begriff Reiswein wird umgangssprachlich im Deutschen verwendet, rechtlich handelt es sich aber bei Wein immer um ein alkoholisches Getränk, welches aus der Fermentation von Früchten entsteht.

MIRIN-ARTEN
Es gibt drei Arten von Mirin: Natürlicher echter Mirin (hon mirin), Würzmittel nach Mirin Art (Mirin Fu Chomiryo) und Fermentiertes Würzmittel Mirin Type (hakko chomiryo mirin taipu).

Echter Mirin
Echter Mirin (hon mirin) enthält 14% Vol. Ethanol. Ähnlich wie Portwein wird die durch Klebreis, Wasser und Kôji geschaffene zuckrige Lösung durch Zusatz von Alkohol an der vollen Vergärung gehindert.

Würzmittel nach Mirin Art
Preiswerter Mirin Ersatz (Mirin Fu Chomiryo) kann verschiedene Zuckerarten, Salz, Geschmacksstoffe, Säuerungsmittel enthalten. Der Alkoholgehalt beträgt 1% und ist dadurch in Japan rechtlich kein alkoholisches Getränk.

Fermentiertes Würzmittel Mirin Type
Fermentiertes Würzmittel Mirin Type (hakko chomiryo mirin taipu) kann verschiedene Zuckerarten enthalten. Wichtig ist der Salzgehalt von 2%, die das Würzmittel als Getränk disqualifiziert und steuerrechtlich vergünstigt. Der Alkoholgehalt beträgt bis zu 14%. Wegen des Salzgehalts wird es auch umgangssprachlich als (shio mirin) bezeichnet.

Herkunft
Hon Mirin ist ein süsser Likör, mit Ursprung in Japan. Ursprünglich als honigsüsses alkoholhaltiges Getränk bekannt ist es heute eine Grundzutat in der japanischen Küche.

Aroma
Aufgrund ihrer Herstellungsweise, wobei aus fermentiertem Klebreis innerhalb von 60 Tagen ein süßlicher Reiswein mit 14% Alkohol entsteht, schmeckt sie etwas nach Alkohol und Zucker. Doch genau diese Kombination macht sie so unverzichtbar für so viele japanische Rezepte.

Verwendung
Mirin wird z.B. als Zusatz zu Miso-Suppe, in Teriyaki-Tunke oder zum Beträufeln von Sushi-Reis verwendet. Mirin dient neben seiner Funktion als Süßungsmittel vor allem um Speisen Glanz zu verleiten. So ist Mirin zusammen mit Sojasauce (Shoyu) Hauptbestandteil der Teriyaki-Sauce (Glanz Grill Sauce). Er dient hauptsächlich zum Kochen, nur Mirin von wenigen Qualitätsproduzenten auch manchmal als Getränk. Diese haben aber etwas weniger Süße und einen höheren Alkoholgehalt.
Mirin macht die Zutaten durch den Einfluss des enthaltenen Alkohols zart und verleiht Gerichten eine milde Süße. Das in Japan so bedeutsame Umami wird erst durch diese Sauce wirklich hervorgerufen, da es zum Beispiel den intensiven Geruch von Fisch und Meeresfrüchten abmildert und die Aromen anderer Zutaten besser in das Gesamtgericht einbringt. Außerdem verleiht sie den Zutaten Glanz, weshalb es eine wichtige Zutat bei anderen Saucen wie Teriyaki

© 2026 coquina.de

Sauce ist.
Zusammenfassung wird Mirin in der japanischen Küche häufig verwendet, um:

- Gerichten eine milde Süße zu verleihen,
- Fleisch zart zu machen,
- Gerichte mit starkem Fisch- oder Wildgeschmack und -geruch abzumildern,
- alle vorhandenen Aromen besser in das Gericht einzubringen und
- Zutaten einen schönen Glanz zu verleihen.

Sake wird oft früher im Kochprozess hinzugefügt, damit ein Teil des Alkohols verdunsten kann. Es sollte mit den anderen Zutaten eine Zeit lang köcheln, damit die Aromen idealerweise in alle Zutaten übergehen können. Ganz im Gegenteil dazu kann sie süße Würzsauce einfach am Ende des Kochvorgangs als Glanzbringer oder zum Abschmecken hinzugefügt werden.

Einkauf / Aufbewahrung

Trotz der wachsenden Beliebtheit von Mirin ist die Würzsauce nicht in jedem Supermarkt zu bekommen. In Asia-Läden finden Sie sie selbstverständlich immer.
Wie lange ist Mirin haltbar? Hon Mirin ist geöffnet wegen des höheren Anteils an Alkohol bis zu 3 Monate an einem kühlen Ort haltbar und sollte in dieser Zeit aufgebracht werden. Andere Sorten mit weniger Alkohol sind etwas kürzer haltbar.

Ersatz

Wenn kein echter Mirin zur Hand ist, lässt er sich durch eine Mischung von Sake (Reiswein) und Ahornsirup (Grad A oder AA) im Verhältnis 3:1 mischen. Dieser »Mirin-Ersatz« lässt sich gut auf Vorrat herstellen und ist im Kühlschrank lange haltbar.

Geschichte

Der Gebrauch von Mirin soll vor über 400 Jahren begonnen haben. Obwohl es am Anfang zum Trinken verwendet wurde, wurde es nur zum Kochen verwendet, da es dicker und süßer wurde.

© 2026 coquina.de