Ketjap Asin

Indonesische Sojasauce

Kategorie

Fertigprodukte, Würzmittel

Beschreibung

Ketjap Asin ist eine Sojasauce nach indonesischer Art. Bei Ketjap / Kecap handelt es sich nicht um den Tomaten Ketchup sondern um die Sojasauce. In der indonesischen Küche unterscheidet man die Sojasaucen, zwischen der salzigen (Asin) und süßen (Manis) Sojasauce.
Häufige Zutaten sind Melasse, Wasser, Würze aus Soja und Mais, Speisesalz, Dextrose. Als Säuerungsmittel wird häufig Milchsäure verwendet. Konservierungsstoffe sind oft Kaliumsorbat und Natriumbenzoat.

Nährwerte von Ketjap Asin pro 100 g

Kalorien	203
Eiweiß	7,8 g
Fett	< 0,3 g
Kohlenhydrate	44 g
Salz	13 g

Aroma

In der indonesischen Küche unterscheidet man zwischen drei Sojasaucen: Ketjap Asin, Ketjap Sedang und Ketjap Manis. Ketjap Asin ist dünnflüssig und eher salzig, Ketjap Manis etwas dickflüssiger und süß. Kethap Sedang liegt von Geschmack und Beschaffenheit in der Mitte.

Verwendung

Mit diesem Ketjap Asin (Asin bedeutet »Salz«) können Sie Ihre indonesischen Gerichte, wie Nasi und Bami Goreng, würzen. Diese Sojasauce eignet sich auch hervorragend zum Anreichern von Suppen, Saucen und Marinaden.
Beachten Sie beim Würzen das in der Sauce enthaltene Salz, d.h. schmecken Sie Ihr Gericht zwischendurch ab.

Einkauf / Aufbewahrung

Ketjap Asin können Sie im gut sortierten Supermarkt oder im Asien-Markt kaufen sowie online bestellen.
Geöffnete Flaschen lagern Sie am besten im Kühlschrank. Dabei sollten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum beachten.

Geschichte

Die Geschichte der Sojasauce hat ihre Ursprünge in China.
In der Zeit der Zhou-Dynastie wurde Fisch mit Sojabohnen und Kochsalz fermentiert und später als Würzsauce verwendet. Während der Han-Dynastie entstand die Herstellung von Sojasauce und fermentierten Sojapasten und die Würzsauce entwickelte sich zu zwei getrennten Saucen, Fischsauce und Sojasauce. Die Sojasauce entwickelte sich aus den Produkten chi »gesalzene, fermentierte Sojabohnen« - und jiang »fermentierte Sojabohnenpaste«. Chi und jiang waren in der späten Westlichen Han-Dynastie (207 v. bis 9 n. Chr.) bereits Handelswaren von hoher wirtschaftlicher Bedeutung. Demgegenüber ist die Quellenlage zur Sojasauce aus dieser Zeit eher vage.
Die historisch früheste schriftliche Erwähnung des Begriffs Sojasauce in der heutigen

Schreibweise, jiangyou, findet sich in zwei Rezeptsammlungen aus der Südlichen Song-Dynastie (1126-1279): »Wushi Zhongkuilu« (»Rezeptsammlung der Frau Wu«) und »Shanjia Qinggong« (»Schlichte Kost des Bergeinsiedlers«). Darin wird die Verwendung zur Würzung von Fleischgerichten, Gemüse und Meeresfrüchten beschrieben.
Es ist davon auszugehen, dass Sojasauce, unter anderen Bezeichnungen, schon wesentlich früher bekannt war. Was die eindeutige Zuordnung erschwert, ist die leichte etymologische Bedeutungsverschiebung, die das Wort jiang im Laufe der Zeit erfahren hat: So war es ursprünglich ein Oberbegriff für würzende Pasten und Soßen aus verschieden eingelegten, fermentierten Zutaten, beispielsweise aus Fleisch, rou jiang, Fisch, yu jiang, Weizen, Reis und (Soja-)Bohnen, dou jiang. Schließlich verstand man unter jiang - ohne genauere Spezifizierung durch ein Präfix - hauptsächlich die Paste aus fermentierten Sojabohnen.