

# Japanische Kochrezepte fuer daheim

## Tempura (frittiertes Gemuese, frittierte Meeresfruechte)

Vorbereitung:

- 1) 5 mm dick geschnittenes frisches Gemuese wie Suesskartoffeln, Kuerbis, Kartoffeln, Auberginen, Zwiebeln, Lotuswurzeln, Shiitake-Pilze, Paprika usw oder Garnelen, Weissfisch oder Tintenfisch putzen und gut abtrocknen.
- 2) Mehl, Wasser und Ei vermischen.
- 3) Salatoel auf 180 Grad erhitzen
- 4) Zubereitung: 1) einzeln in 2) eintauchen und dann in 3) frittieren
- 5) Servieren: jedes Stueck wird vor dem Essen in Tentsuyu (spezielle Sauce aus leichter Sojasauce) eingetaucht.

## Sukiyaki

Zutaten:

Aufgeschnittenes Rindfleisch, klein geschnittener Lauch (Laenge ca 5 cm), Shungiku (Chrysantheme), Shiitake-Pilze, gebratener Tofu, Shirataki, Sake, Sojasauce, Zucker

Zubereitung:

Rindfleisch und Lauch in einer Pfanne mit Rinderfett anbraten. Sake und Sojasauce hinzufuegen, danach auch den Rest mit Zucker hinzugeben und kochen.