

## Sukiyaki



*die Japanische Küche im November*

*Hier ist das Rezept vom „Sukiyaki“ (Japanisches Rindfleisch–Fondue).*

*Sukiyaki ist eines der beliebtesten Fleischgerichte in Japan.*

*Normalerweise kochen wir Japaner Sukiyaki im gusseisernen Sukiyaki–Topf, der auf dem Esstisch mit dem Gas–Stövchen erhitzt werden kann.*

*Das ist ein perfektes Dinner für die Familie und ein großartiges Essen mit Gästen.*

*Wir zeigen Ihnen wie es gelingt.*

### Sukiyaki (Japanischer Rindfleisch–Fondue)

Zutaten für 4 Personen

1 EL Öl

800 g Rindfleisch (z.B. Entrecote), beim Metzger so dünn wie Wurst–Scheiben schneiden lassen

4 EL Zucker

4 EL Sojasoße

2 EL Sake

½Kopf Chinakohl, mundgerecht geschnitten

1 Bund Lauchzwiebeln, diagonal geschnitten

1 Pck. Tofu (ca. 200g), mundgerecht geschnitten

8 Shiitake–Pilze (Alternativ: 3 – 4 Kräutersaitlinge)

1 Pck. Itokonnyaku (Shirataki–Nudeln): beim Asia–Shop erhältlich. Alternativ: gekochte Glasnudeln

Pfanne mit mittlerer Hitze erhitzen und Öl dazu geben.

Rindfleisch–Scheiben anbraten, und Zucker, Sojasoße und Sake dazu geben, sobald die Farbe vom Fleisch sich verändert hat.

Alle restlichen Zutaten dazu geben und 10–15 Minuten lang köcheln lassen.

Je nach Geschmack mehr Sojasoße oder Zucker zufügen

Zu diesem deftigen Haupt–Gericht passt ein trockener Honjoso sehr gut. Wenn er kalt ist, ist er belebend zum Gericht und wenn er warm ist, passt seine Viskosität sehr harmonisch zum Gericht.