

# Curry-Schnitzel-Ramen mit Teriyaki

Gesamtzeit **60 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **35 Min.** Kochzeit **15 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):  
**5'185 kJ / 1'238 kcal**

Fett: **73 g** Eiweiss: **53 g**  
Kohlenhydrate: **89 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

|               |                                                                               |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2</b>      | Schweinsschnitzel (je ca. 130 g)                                              |
| <b>100 ml</b> | <u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>                                             |
| <b>40 g</b>   | Mehl                                                                          |
| <b>2</b>      | Eier                                                                          |
| <b>50 g</b>   | <u>Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art</u>            |
| <b>40 g</b>   | Butter                                                                        |
| <b>60 ml</b>  | Sonnenblumenöl                                                                |
| <b>0.5</b>    | Spitzkohl                                                                     |
| <b>4 TL</b>   | <u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>                                |
| <b>1</b>      | rote Zwiebel                                                                  |
| <b>1</b>      | Mini-Pak-Choi                                                                 |
| <b>200 g</b>  | Ramen-Nudeln                                                                  |
| <b>10 g</b>   | Currypulver                                                                   |
| <b>50 ml</b>  | <u>Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack</u> |
| <b>4 TL</b>   | Rahm                                                                          |
| <b>540 ml</b> | heisses Wasser                                                                |
| <b>2 EL</b>   | <u>Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi</u>                                 |
| <b>2 EL</b>   | Mayonnaise                                                                    |
|               | Einige Blätter glatte Petersilie                                              |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**2** Schweinsschnitzel (je ca. 130 g) - **100 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade **40 g** Mehl - **2** Eier - **50 g** Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art  
Das Fleisch zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Fleischklopfer oder einer Kasserolle mit Griff vorsichtig dünn klopfen. In Kikkoman Teriyaki Marinade ca. 15 Minuten marinieren. Danach die Schnitzel mit Mehl bestäuben, in den verquirlten Eiern wenden und mit Kikkoman Panko panieren.

### Schritt 2

**40 g** Butter - **2.5 EL** Sonnenblumenöl  
Butter und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun anbraten.

### Schritt 3

**0.5** Spitzkohl - **1** rote Zwiebel - **1** Mini-Pak-Choi - **4 TL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **2 EL** Sonnenblumenöl  
Den Spitzkohl in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Sobald er gar ist, 1 TL Kikkoman Sojasauce dazugeben, kurz anbraten und herausnehmen. Die Zwiebel in Streifen schneiden, in ½ EL erhitztem Sonnenblumenöl anbraten und mit 2 TL Kikkoman Sojasauce würzen. Pak Choi in breite Streifen schneiden, ebenfalls in ½ EL Sonnenblumenöl anbraten und mit 1 TL Kikkoman Sojasauce würzen.

### Schritt 4

**200 g** Ramen-Nudeln - **10 g** Currypulver - **50 ml**  
Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis -  
Shoyu (Sojasauce) Geschmack - 4 TL Rahm - **540**  
**ml** heisses Wasser

Die Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Currypulver, Kikkoman Ramen Suppenbasis, Rahm und heisses Wasser in einen Topf geben, gut vermischen und erhitzen. Die Schnitzel in Streifen schneiden. Die Nudeln auf zwei Schüsseln verteilen, die heisse Curry-Ramen-Suppe dazugeben und das Gemüse sowie die Schnitzelstreifen auf den Nudeln anrichten.

### **Schritt 5**

**2 EL** Kikkoman scharfe ChilisaUCE für Kimchi - **2 EL**  
Mayonnaise - Einige Blätter glatte Petersilie  
Kikkoman Kimchi ChilisaUCE mit der Mayonnaise verrühren und über die Schnitzel träufeln. Die restliche Sauce kann als Dip verwendet werden. Mit Petersilie bestreuen und servieren.