

Sukiyaki mit Rindfleisch und Tofu

Gesamtzeit **40 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'464 kJ / 589 kcal

Fett: **22.7 g** Eiweiss: **28.2 g**
Kohlenhydrate: **46.2 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

120 g	Tofu
4	Shiitake-Pilze
60 g	Austernpilze
75 g	Enoki-Pilze
0.25	Chinakohl
1	Stange Lauch
50 g	Vermicelli
100 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
100 ml	<u>Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art</u>
100 ml	Sake
60 g	Zucker
1 TL	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>
400 g	Rindfleisch, in dünnen Scheiben (2 bis 3 mm)
2 EL	Essig
4	Eier
150 g	gekochte Udon-Nudeln

ZUBEREITUNG

Schritt 1

120 g Tofu - **4** Shiitake-Pilze - **60 g** Austernpilze -
75 g Enoki-Pilze - **0.25** Chinakohl - **1** Stange
Lauch - **50 g** Vermicelli

Tofu in mundgerechte Stücke schneiden. Shiitake-
Pilze in der Mitte kreuzweise einschneiden.
Austern- und Enoki-Pilze in grobe Stücke
schneiden. Chinakohl in 5 cm grosse Stücke
schneiden. Den weissen Teil des Lauchs schräg in
schmale Scheiben schneiden. Vermicelli nach
Packungsanweisung garen.

Schritt 2

100 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce -
100 ml Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen
nach Mirin-Art - **100 ml** Sake - **60 g** Zucker

Für die Sukiyaki-Bouillon Kikkoman Sojasauce,
Kikkoman süsse Würzsauce Mirin-Art, Sake und
Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker
gelöst hat.

Schritt 3

1 TL Kikkoman geröstetes Sesamöl - **400 g**
Rindfleisch, in dünnen Scheiben (2 bis 3 mm)
Kikkoman Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und
Rindfleisch leicht anbraten. Den Lauch zufügen und
mit anbraten, bis die Mischung würzig duftet.

Schritt 4

Mit etwas Sukiyaki-Bouillon ablöschen und ein
paar Minuten kochen lassen. Das weitere Gemüse
zugeben, die übrige Bouillon angiesen und
nochmal ca. 5 Minuten kochen lassen.

Schritt 5

2 EL Essig - **4** Eier - **150 g** gekochte Udon-Nudeln
Ca. 1 Liter Wasser auf 90 °C erhitzen und Essig hinzufügen. Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen, vorsichtig ins Essigwasser gleiten lassen und bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten pochieren. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. (Wenn die Eier absolut frisch sind, muss man sie nicht pochieren, sondern kann sie roh verzehren.)

Die pochierten Eier mit den Zutaten des Sukiyaki sowie den Udon-Nudeln in 4 kleine Schüsseln geben und servieren.

Normalerweise isst man in Japan die Sukiyaki-Zutaten, indem man sie in das verquirlte rohe Ei tunkt. Hier wird das Gemüse in das rohe Eigelb des pochierten Eis gedippt.