

# Japanisches Schweinekatsu-Curry

Gesamtzeit **45 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

4 Portion(en)

### Für die Koteletts:

- 4** Schweinsschnitzel  
Salz / Pfeffer
- 100 g** Mehl
- 1** Ei
- 2 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce
- 150 g** Kikkoman Panko -  
Knuspriges Paniermehl  
nach japanischer Art  
Öl zum Braten

### Für die Sauce:

- 50 g** Butter
- 2** Karotten, fein gewürfelt
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- 0.25** Blumenkohl, fein  
gewürfelt
- 1 EL** Currypulver
- 2 EL** Mehl
- 3 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce
- 600 ml** Hühnerbouillon
- 2 EL** Reisessig
- 0.25** Spitzkohl, fein  
geschnitten  
Frühlingszwiebeln,  
gehackt  
Gedämpfter Reis

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Die Schnitzel in mit Salz und Pfeffer gewürztem Mehl wenden. Dann in das mit Kikkoman Sojasauce verquirlte Ei tauchen und schliesslich rundum mit Kikkoman Panko bestreuen. Eine Pfanne mit 1 cm Öl erhitzen. Die Schnitzel 3–4 Minuten auf jeder Seite braten. Vor dem Anschneiden einige Minuten ruhen lassen.

### Schritt 2

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und Karotten, Blumenkohl und Zwiebeln hinzufügen. Einige Minuten braten, bevor das Currypulver hinzugefügt wird. Weiter braten, bis ein aromatischer Duft entsteht. Dann Mehl hinzufügen und gut vermischen. Kikkoman Sojasauce und Hühnerbouillon hinzufügen und die Sauce bei geringer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Reisessig, Salz, Pfeffer, weiterer Kikkoman Sojasauce und eventuell zusätzlich mit Currypulver abschmecken.

### Schritt 3

Die in dünne Scheiben geschnittenen Schnitzel auf einem Bett aus Kohlstreifen und Reis servieren und mit Frühlingszwiebeln garnieren. Die Currysauce separat dazu reichen.