

Japanische Küche für den Januar:

„Oden“



Oden ist ein japanischer Eintopf, in dem verschiedene Zutaten in einer *Dashi*-Brühe gekocht werden. Er wird meist in der Winterzeit gegessen und mit japanischem Senf serviert. Bei diesem Rezept werden auch Bockwurst und Weißwurst, welche gut mit der *Dashi*-Brühe harmonieren, mit gewöhnlichen japanischen Zutaten zusammen gekocht. Probieren Sie diesen Eintopf mit Kartoffeln, Karotten, Hühnerfleisch oder jeglichen Zutaten, die Sie mögen.

Für 4 Personen

Für die Brühe

1 L	<i>Dashi</i> -Brühe aus Bonito (fertige <i>Dashi</i> -Brühe aus Bonito)
50 ml	helle Sojasoße
1 EL	<i>Mirin</i>
1 EL	Zucker

Für den Inhalt

16 cm	Rettich
4 Stück	Ei
jeweils 4 Stück	<i>Chikuwa</i> (röhrenförmige gegrillte Fischpastete), <i>Shirataki</i> -Nudelknoten, <i>Satsumaage</i> (frittierte Fischpastete)
jeweils 4 Stück	Bockwurst, Weißwurst

Karashi (Japanischer Senf)

Zubereitung

1. Rettich in 2 cm breite Stücke schneiden (insgesamt 8 Stück) und schälen. Anschließend in Wasser kochen, bis sie gar sind.
2. Eier kochen.
3. *Shirataki*-Nudeln ca. 1 Minute in Wasser kochen.
4. Alle Zutaten für die Brühe, Rettich, gekochte Eier und *Shirataki*-Nudeln in einen Topf geben und ca. 20 Minuten einkochen lassen.
5. *Chikuwa* und *Satsumaage* hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen.
6. Zum Schluss Bockwurst und Weißwurst in den Topf geben und bei schwacher Flamme 10 Minuten kochen, sodass die Würste warm werden.

* Nachdem der Eintopf einmal abgekühlt ist und daraufhin wieder aufgewärmt wird, zieht die Brühe noch besser in die Zutaten ein.

(Speise: Frau NIWA Mikiko, offizielle Köchin der Generalkonsulin)