

Japanische Küche für den Februar:
„*Karē Udon (Curry-Udon)*“



In der japanischen Küche gibt es zum einen Speisen, die aus Japan stammen (z. B. Sushi, Miso-Suppe oder regionale Küche), und zum anderen solche, die ursprünglich aus dem Ausland kommen, sich aber in Japan einzigartig entwickelt haben und in die japanische Esskultur eingebürgert wurden (z. B. Curry-Reis, Ramen).

Diesmal stellen wir Ihnen *Karē Udon (Curry-Udon)* vor. Curry, das seinen Ursprung im Ausland hat, wurde um 1904 mit „Udon“ und „japanischer Brühe“ nach japanischem Geschmack zubereitet und hat sich als Curry-Udon verbreitet. Es ist ein perfektes Gericht für die kalte Winterzeit, da die dicke Suppe mit Curry-Geschmack und die Udon sich wunderbar ergänzen.

Für 2 Personen

Für den Inhalt

2 Portionen	Udon
¼ bis 1 Stück	Lauch
100 g	Schweinebauch
1 Prise	Salz
½ Stück	<i>Aburaage</i> (frittierte Tofutasche)
600 ml	<i>Dashi</i> -Brühe aus Bonito (fertige <i>Dashi</i> -Brühe aus Bonito)

Für die Currysuppe

1 EL	Currypulver
1 EL	Mehl (Type 405)
1 ½ EL	Kartoffelstärke (oder Maisstärke)
5 EL	<i>Dashi</i> -Brühe aus Bonito (fertige <i>Dashi</i> -Brühe aus Bonito)
3 ½ EL	helle Sojasoße (oder Sojasoße)
2 EL	<i>Mirin</i>
2 TL	Zucker

Zubereitung

- ① Lauch schräg in 5 mm breite Stücke und *Aburaage* in 1cm breite Stücke schneiden. Den Schweinebauch zuerst in dünne Scheiben und anschließend in 1 cm breite Stücke schneiden.
- ② Die Udon kochen und danach mit Wasser abwaschen, sodass die glitschige Oberfläche leicht entfernt wird. Anschließend die Nudeln gut abtropfen lassen.
- ③ Ein wenig Öl in einen Topf geben, darin Schweinebauch sowie Lauch braten und 1 Prise Salz hinzufügen.
- ④ Wenn Fleisch und Lauch zu ca. 80 % gegart sind, 600 ml *Dashi*-Brühe und *Aburaage* dazugeben und kochen.

- ⑤ Beim Kochen entstehenden Schaum abschöpfen.
- ⑥ Helle Sojasoße, *Mirin* und Zucker hinzufügen und ca. 2 Minuten einkochen.
- ⑦ Currypulver, Mehl und Kartoffelstärke (Maisstärke) in eine Schüssel geben, darin 5 EL *Dashi*-Brühe (nicht heiß) hinzufügen und gut verrühren.
- ⑧ Punkt ⑦ gut gemischt in den Topf geben, gleichzeitig die Suppe mit einem Kochlöffel gut herumdrehen, um das Entstehen vom Mehklümpchen zu vermeiden.
- ⑨ Die Suppe unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten kochen, bis die Suppe eine sämige Konsistenz hat.
- ⑩ Die Udon auf Tellern anrichten und die Currysuppe darüber geben.

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