



## **Rettich mit Hackfleisch Daikon no soboroni**

Herkunft: Japan  
Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

700 g Rettich  
200 g Rinderhack  
250 ml Dashi  
1 ½ TL Zucker  
2 EL Sojasauce  
1 EL Sake  
1 EL Sojasauce  
1 TL Zucker  
1 TL Ingwersaft  
½ TL Kartoffelmehl  
4 cm Ingwer

### **Vorbereitung**

Den Rettich putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Rettichstücke mit Dashi, Zucker, 2 EL Sojasauce in einen Topf geben. Alufolie oder kleinen Deckel direkt auf den Rettich legen und bei schwacher Hitze so lange köcheln lassen, bis der Rettich gar ist. In der Zwischenzeit das Kartoffelmehl mit 1 EL Wasser anrühren, soviel Ingwer schälen und reiben, dass man 1 davon TL Saft auspressen kann. Das andere Stück Ingwer zum Dekorieren in feine Streifen schneiden.

### **Zubereitung**

Den Rettich mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben. In die restliche Brühe das Hackfleisch, Sake, 1 EL Sojasauce, Zucker, den Ingwersaft geben. Das Fleisch bei schwacher Hitze unter Rühren garen. Das Kartoffelmehl mit 10 ml Wasser anrühren und damit das Fleisch binden. Den Rettich wieder darunter geben und kurz erwärmen. Alles in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit den Ingwerstreifen dekorieren. Als Beilage geeignet.