



Japanische Schwarzwurzeln Kimpira-gobo

Herkunft: Japan
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Schwarzwurzel
1 ½ EL Sesamöl
1 Chilischote(n) rot
1 ½ EL Zucker
2 TL Mirin
1 ½ EL Sojasauce
4 EL Dashi
1 EL Sesamsamen

Vorbereitung

Die Schwarzwurzeln waschen, mit einem Messer gut schälen. In 5 cm lange Stücke zerteilen, dann in 2 mm feine Streifen schneiden. In Wasser einweichen. Die Chili putzen, Kerne entfernen und in feine Ringe schneiden. Zucker, Mirin, Sojasauce und Dashi vermischen. Die Schwarzwurzelstreifen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie anfangen, zu duften.

Zubereitung

Sesamöl in der Pfanne erhitzen, Schwarzwurzeln bei starker Hitze kurz anbraten, dann auf mittlere Hitze herunterstellen. Zucker, Mirin und Dashi dazugeben und unter Rühren so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingedampft ist. Zuletzt die Chili hinzugeben und gut durchrühren. Geröstete Sesamsamen darüber streuen. Diese Beilage passt zu Reis und Fleischgerichten. Schmeckt auch kalt sehr gut. Probieren Sie auch einmal Mohren, Paprika oder Fleisch auf diese Art mit Schwarzwurzeln.