



Chinakohl-Fleischtopf Hakusai-nabe

Herkunft: Jamaika

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

600 g Chinakohl

500 g Schweinefleisch

300 g Tofu

3 Frühlingszwiebel(n)

600 ml Dashi

Für den Dipp

5 EL Zitronensaft

5 EL Sojasauce

1 TL Cayennepfeffer

Vorbereitung

Das Wasser mit Dashi-Pulver in Topf erhitzen. Den Chinakohl putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Schweinefleisch in dünne Stücke von 5 cm Länge schneiden. Den Tofu in mundgerechte Würfel schneiden. Die grünen Teile der Frühlingszwiebeln 3 cm quer schneiden, weiße Teile für den Dip in feine Ringe schneiden.

Zubereitung

Den Zitronensaft mit Sojasauce vermischen, in vier kleine Schälchen füllen und Zwiebelringe sowie etwas Chilipulver dazugeben. Alle restlichen Zutaten in einen Topf geben und köcheln lassen, bis sie gar sind. Zum Verzehr kurz in den Dip tauchen.