Chinakohl-Fleischtopf
Hakusai-nabe

Hakusai-nabe ist ein traditioneller japanischer Eintopf, der hauptsächlich aus Chinakohl (Hakusai) und verschiedenen anderen Zutaten wie Fleisch, Tofu und Glasnudeln besteht. Der Eintopf wird in einer Brühe gekocht, die oft aus Dashi, Sojasauce und anderen Gewürzen besteht. Es ist ein beliebtes Wintergericht, das für seine wärmenden und herzhaften Eigenschaften geschätzt wird.
Hakusai-nabe ist besonders bekannt für seine Vielseitigkeit, da man die Zutaten je nach Vorlieben variieren kann. Es ist ein Gericht, das oft in der Mitte des Tisches serviert wird, sodass sich jeder nach Belieben bedienen kann.

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 einenTopf geben und köcheln lassen, bis sie gar sind. Zum Verzehr kurz in den Dip tauchen.

© 2026 coquina.de