Katsudon

Katsudon ist ein japanisches Gericht. Der Name setzt sich zusammen aus Tonkatsu (paniertes Schweineschnitzel) und Donburi (Keramikschüssel). Es handelt sich um eine Schüssel Reis, auf die halbgares Ei und ein knuspriges Schnitzel gegeben werden.

Herkunft: Japan
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

200 g japanischer Reis
2 Schweinekoteletts
2 Ei(er)
50 g Pankomehl (japanisches Paniermehl)
1 Ei(er) zum Panieren
2 EL Weizenmehl
200 ml Dashi
2 EL Sojasauce
1 EL Mirin
1 TL Zucker
½ TL Salz
1 Frühlingszwiebel(n)
300 ml Pflanzenöl zum Frittieren

Vorbereitung

Den Reis nach Packungsangabe garen und anschließend warm stellen.
In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel waschen, abtupfen und in feine Ringe schneiden. Die weißen und grünen Teile getrennt aufbewahren. Das Ei zum Panieren in eine flache Schale aufschagen und verquirlen. Die restlichen beiden Eier ebenfalls in einer Schüssel verquirlen. Die Schweinekoteletts von den Knochen trennen, mit Mehl bestäuben, dann in verquirltes Ei tauchen und mit Panko panieren.

Zubereitung

In einer Pfanne oder einem Topf mit heißem Pflanzenöl das Tonkatsu goldbraun und knusprig ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Streifen schneiden
Die Dashi-Brühe in einer kleinen Pfanne erhitzen und mit Sojasauce, Mirin, Zucker und Salz würzen. Die weißen Teile der geschnittene Zwiebel hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen. Die geschnittenen Schnitzel in die Pfanne legen und die beiden verquirlten Eier darüber gießen. Die Eier bei mittlerer Hitze leicht stocken lassen, aber nicht vollständig fest werden lassen.
Den heißen Reis in Schüsseln verteilen und die Katsudon-Mischung darüber geben. Mit den grünen Frühlingszwiebeln garnieren und sofort servieren.

© 2026 coquina.de