Yakisoba (Grundrezept aus Japan)

Kategorien:
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

4 Pk Yakisoba (Ersatz: gekochte chinesische Eiernudeln)

GRUNDZUTATEN:
1 Möhre (ninjin)
1 Sellerie (serori)
Etwas Bratfett oder Sesamöl (goma-abura)
12 grüne Pfefferkörner, im Mörser zerstoßen
150 g Rindfleisch (gyuu-niku), Filet, sehr dünn geschnitten ODER
150 g Hühnerfilet, dünn geschnitten

SAUCE:
Etwas "Tonkatsu-Sauce" - Fertig als Sauce kaufen (oder Ersatz: Worcestershire-Sauce)

ZUTATEN FREI NACH WAHL ZUDEM MÖGLICH:
Salatgurke (kyuuri)
Bamabussprossen (shina-chiku)
Pilze (Shiitake)
Nori (Seetang)
Sesamkörner, weiße (shiro-goma)

ALS DEKOR:
Beni-shoga (in Essig eingelegter roter Ingwer)
Ao-nori (getrocknete grüne Alge)
Sesam (leicht geröstet)
Lauchzwiebel in kleine Ringe geschnitten
Schnittlauch

Zubereitung

Möhren und Sellerie in Münz-Form dünn schneiden.
BRATEN:
Wok mit Fett auf 180°C erhitzen.

Unter Rühren Möhren und Sellerie darin anbraten.
Dann Pfefferkörner und Fleischscheiben (in mundgerechte Stücke geschnitten) hinzu rühren und alles fertig garen, (ebenso frei nach Wahl, diverse andere Gemüsezutaten).
YAKISOBA-NUDELN KOCHEN:
Wasser in einem Topf erhitzen. Beginnt es zu kochen, fügt man die Nudeln hinzu, sie müssen frei schwimmen können.
Beginnen die Yakisoba-Nudeln sich zu lösen, bzw. an die Wasseroberfläche zu schwimmen, diese sogleich durch ein Sieb abseihen.
Yakisoba dem Wok hinzu fügen und alles unter stetem Rühren (sonst kleben sie zusammen) braten.
TONKATU-SAUCE:
Kurz bevor die Yakisoba fertig gebraten sind, mit Tonkatsusauce würzen und wieder weiter rühren, bis alles fertig gegart ist.

Info: Yakisoba sind japanische, gebratene Nudeln; Sie stammen von der chinesischen Eiernudel ab.
Sie sind ein köstlicher Schnellimbiss und zugleich populäres japanisches Mittagessenmenü. In Japan wird Yakisoba an allen Arten Gaststätten verkauft oder Verkäufer fahren mit ihren Karren zum Verkauf umher. Es ist auch ein populärer "Nightsnack" für angeheiterte Nachtschwärmer aller Kategorien....
Typische Yakisoba-Speise wird als "Sauce-Yakisoba" bezeichnet, da es in der Yakisobasauce (die eigentlich "Tonkatsusauce" heißt) gegart bzw. gebraten wird.

Merken: "Tonkatsu-Sauce":
Ist Grundbedingung für jedes Yakisoaba-Gericht!
"Tonkatsu-Sauce" ist eine stark bräunliche Sauce, ähnlich einer Worcestershire-Sauce. Jedoch süßlicher und dafür weniger würzig. Sauce besteht aus Obst- und Gemüseauszügen.
Japans bekannteste Tonkatsu-Sauce ist vom Hersteller "Bull-Dog brand" ("burudoku tonkatsu soosu"). Erhältlich im gut sortierten Asia-Shop.