



Dashi Brühe

für 1 Liter | 40 Minuten | 65 kcal

Bist du bereit für ein Geschmackserlebnis der Extraklasse? Dann solltest du unbedingt mein Rezept für eine klassische Dashi Brühe ausprobieren! In weniger als 15 Minuten zauberst du eine umwerfend leckere Brühe aus getrocknetem Seetang und Bonitoflocken. Der Geschmack wird dich umhauen: Ausgewogen, intensiv und köstlich – einfach Umami in Reinform! Also schnapp dir die Zutaten und lass dich von diesem Rezept verzaubern!

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachte japanische Dashi Brühe bereitlegen.
2. Fülle einen Topf mit kaltem Wasser und gib den Kombu hinein. Lass ihn mindestens 10 Minuten einweichen.
3. Stelle die Hitze auf mittlerer Stufe und warte, bis das Wasser fast kocht. Nimm den Kombu heraus, bevor es richtig aufkocht (du kannst ihn für ein zweites Dashi aufbewahren).
4. Gib die Bonitoflocken ins Wasser und lass es aufkochen. Sobald das Wasser gut kocht, schalte die Hitze aus.
5. Lass den Topf noch 5 Minuten stehen, bis die Bonitoflocken auf den Boden sinken. Gieße die Brühe durch ein Sieb ab. Deine Ichiban Dashi Brühe ist jetzt fertig! Du kannst sie im Kühlschrank für ein paar Tage aufbewahren, einfrieren oder sofort weiterverwenden.

Zutaten:

- ☐ 1 Streifen Kombu (5 x 10 cm)
- ☐ 10 g Katsuobushi (Bonitoflocken)
- ☐ 1 l Wasser (frisches, kaltes Leitungswasser)



1maljapan
1mal1japan.de