



# Japanischer Krautsalat

für 4 Portionen | 10 Minuten | 75 kcal

Kennst du schon die perfekte Salatbeilage zu jedem japanischen Gericht? Ein erfrischender japanischer Krautsalat wird mit einem Dressing aus Sesamöl, Sojasauce und Mirin abgeschmeckt und ist in weniger als 10 Minuten zubereitet. Er passt herrlich gut zu frittieren oder gebratenen Hauptspeisen wie Tempura oder Tonkatsu. Authentisch japanisch kochen ist heute mal ganz einfach!

## Zubereitung:

1. Zutaten für den japanischen Krautsalat bereitlegen.
2. Den Kohl waschen und etwa 300 g davon abtrennen (Tipp: Der restliche Kohl kann gerne zu Okonomiyaki oder Tan-Men verarbeitet werden). Den abgewogenen Kohl nun mit einem großen, scharfen Messer in feine Streifen schneiden.
3. Den geschnittenen Kohl in eine Schüssel füllen. Dann mit den Handballen kraftvoll massieren, damit der Kohl geschmeidig wird. So wird sein Aroma und die Konsistenz verbessert – ein echter Geheimitipp! Das dauert nicht lange, etwa 2 Minuten.
4. Danach die Gurke abwaschen, halbieren und mit Schale in dünne Halbmonde schneiden. Ebenfalls in Schüssel geben und unterheben.
5. Jetzt in einer kleinen Schüssel für das Dressing Sojasauce, Mirin, Reissessig, Sesamöl und den gerösteten Sesam vermischen.
6. Das Dressing zum Kohl und den Gurken geben und gut unterheben. Der japanische Krautsalat ist nun fertig und kann als Beilage in kleinen Salatschüsseln oder direkt auf dem Teller des Hauptgerichts serviert werden. Fertig – Itadakimasu!

## Zutaten:

- 300 g Chinakohl (auch Weißkohl oder Spitzkohl)
- 1 kleine Gurke
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Mirin
- 1 EL Reissessig
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Sesam (geröstet)

