



Katsudon

für 2 Portionen | 20 Minuten | 861 kcal

Katsudon ist die perfekte Rice Bowl und die Königin aller Donburi Rezepte! Saftiges Tonkatsu Schweinekotelett und sautierte Zwiebeln werden in einer süß-herzhaften Dashi Sauce mit gestockten Eiern gekocht... Serviert über einer dampfenden Schüssel mit japanischem Reis. Katsudon ist mein Tipp für eine schnelle Hausmannskost!

Zubereitung:

1. Zutaten für Katsudon bereitlegen und den Reis zubereiten. Außerdem sollte die Dashi Brühe jetzt fertig vorbereitet sein. Und natürlich dürfen die Tonkatsu Schnitzel nicht fehlen!
2. Die fertig gebratenen Tonkatsu mit einem großen, scharfen Messer in etwa 2 cm breite Streifen schneiden.
3. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit einem Schneebesen verquirlen.
4. Die Zwiebeln schälen, dann halbieren und jede Hälfte in dünne Streifen schneiden.
5. Außerdem die Petersilie waschen, trockentupfen und grob rupfen oder hacken.
6. Nun für die Sauce Dashi Brühe mit Sojasauce, Mirin und Zucker in einer weiteren Schüssel vermischen, sodass der Zucker sich auflöst.
7. In einer mittleren Pfanne (bitte beachte: später benötigen wir außerdem einen Deckel zur Pfanne) das Öl erhitzen und die Zwiebelstreifen in der heißen Pfanne kurz anrösten, dann mit der vorbereiteten Sauce übergießen. Alles solange köcheln, bis die Zwiebel schön weich ist.
8. Nun das in Streifen geschnittene Tonkatsu zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Dann die verquirlten Eier hinzufügen. Den Deckel auf die Pfanne setzen und alles solange garen lassen, bis das Ei sichtbar gestockt ist. Tipp: Falls nötig, noch einmal alles in der Pfanne umrühren zwischendurch, damit das Ei je nach deinen Vorlieben fest wird (ich mag es lieber leicht flüssig, du kannst es aber auch vollständig durchgaren).
9. Nun den Reis in Schüsseln füllen und den Pfanneninhalt als Topping oben drauf geben. Garniere alles mit Petersilie.
10. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- ☐ 2 Portionen Reis
- ☐ 2 fertig zubereitete Tonkatsu Schweineschnitzel
- ☐ 2 Eier
- ☐ 2 Zwiebeln
- ☐ 150 ml Dashi Brühe
- ☐ 5 EL Sojasauce
- ☐ 3 EL Mirin
- ☐ 1 EL Zucker
- ☐ 2 EL Öl (zum Beispiel Rapsöl)
- ☐ etwas Petersilie – optional



1maljapan
1maljapan.de