Mitarashi Dango

für 4 Portionen | 30 Minuten | 428 kcal

Mitarashi Dango sind eine echte kulinarische Überraschung der japanischen Küche. Es werden zarte, selbstgemachte Klebreisbällchen auf einen Spieß gesteckt und mit einer süßen Glasur aus Sojasauce und Mirin überzogen. Diese traditionelle japanische Süßspeise wird jeden Gast – ob als Dessert oder für unterwegs – einfach nur begeistern!

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachten Mitarashi Dango bereitlegen.
2. Klebreismehl und Reismehl in einer Schüssel verrühren. Nach und nach das Wasser zur Mehlmischung geben und mit den Händen zu einem festen Teig verarbeiten.
3. Den Teig mit einem Messer halbieren, jede Hälfte halbieren und dann wiederum dritteln – den Teig also in 12 gleich große Teile zerteilen. Jedes Teigstückchen zwischen den Handflächen zu schönen Kugeln formen. So entstehen 12 gleich große Kugeln.
4. In einem großen Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, den Herd dann auf mittlere Hitze stellen. Alle 12 Kugeln in das kochende Wasser geben und für 5 Minuten kochen lassen, sodass jede Kugel an die Wasseroberfläche aufgestiegen ist.
5. In der Zwischenzeit eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen. Dann die Kugeln mit einem Schaumlöffel oder einem Sieb aus dem Wasser heben und in das vorbereitete kalte Wasser geben. Kurz abschrecken und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Für die Mitarashi Sauce alle Zutaten in einem kleineren Topf verrühren (Tipp: etwas Wasser übriglassen und darin die Stärke auflösen, bevor du sie in den Topf hinzufügst) und bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen. Die Sauce wird nach und nach (circa 3 Minuten) eindicken und eine appetitliche Farbe bekommen. Die Hitze abschalten und die Sauce zum Servieren bereitstellen.
7. Jeweils 3 Reiskugeln auf einen Spieß stecken.
8. Eine beschichtete Pfanne, in die die Spieße hineinpassen, bei starker Hitze ohne Öl erwärmen. Dann die Spieße darin für 5 bis 10 Minuten von allen Seiten leicht bräunen lassen. Die Dango Spieße auf einem Teller servieren und mit der Mitarashi Sauce garnieren.
9. Die Mitarashi Dango am besten direkt verzehren. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- ☐ 100 g Klebreismehl
- ☐ 100 g Reismehl
- ☐ 175 ml Wasser

Für die Mitarashi Sauce:

- ☐ 4 EL Zucker
- ☐ 2 EL Sojasauce
- ☐ 2 EL Mirin
- ☐ 150 ml Wasser
- ☐ 2 EL Katakuriko (Kartoffelstärke)

- ☐ 4 Stück Spieße