



Takoyaki

für 4 Portionen | 30 Minuten | 339 kcal

Bereit für ein bisschen Spaß in der Küche? Mit unserem Takoyaki Rezept holst du dir den Geschmack Japans nach Hause! Einfach zuzubereiten und super lecker – perfekt, um Freunde und Familie zu beeindrucken. Schnapp dir deine Pfanne, es wird köstlich!

Zubereitung:

1. Zutaten für Takoyaki bereitlegen. Tipp: Wenn du Dashi Brühe verwenden möchtest, sollte diese bereits fertig zubereitet und vollständig erkaltet sein!
2. Wir bereiten zu allererst den Takoyaki Teig zu: Dazu in einer Rührschüssel das Takoyaki Mehl, Backpulver mit Wasser (alternativ Dashi Brühe) verrühren. Die Eier hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.
3. Den Teig dann in ein Gefäß mit Ausgießer umfüllen (zum Beispiel einen Messbecher) und bis zum Braten beiseitestellen.
4. Nun kümmern wir uns um die Zutaten für die Füllung: Katsuobushi, eingelegten Beni Shoga Ingwer und die Frühlingszwiebeln mit einem Messer fein hacken.
5. Den Tofu (oder andere Hauptzutat deiner Wahl) ebenfalls in kleine Stücke (etwa 1 cm große Würfel) schneiden.
6. Die Takoyaki Pfanne vorbereiten: Die Takoyaki Pfanne auf kleiner bis mittlerer Hitze erwärmen (bitte nicht zu heiß werden lassen, sonst verbrennen die Takoyaki zu schnell) und großzügig mit Sesamöl einfetten. Das Öl mit einem Pinsel oder Küchenpapier gleichmäßig verteilen.
7. Den Takoyaki Teig in die Mulden der Pfanne gießen, sodass sie fast voll sind. In jede Mulde ein Stück Tofu geben und großzügig Katsuobushi, Ingwer und Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Etwa 4-5 Minuten garen lassen.
8. Nun wird es schwierig, jetzt kommt der wichtigste Schritt: Mit einem oder zwei langen Bambusspießen (oder einfach zwei Gabeln) die Ränder zwischen den Mulden etwas lockern. Lassen sich die Takoyaki Kugeln schon bewegen, wenn du mit dem Spieß mittig reinstichst und etwas drehst? Wenn ja: Beginne die Takoyaki vorsichtig zu drehen, indem du den Rand der Mulden mit kreisenden Bewegungen des Spießes bearbeitest. Zu diesem Zeitpunkt kann die Form noch unordentlich sein. Wende die Takoyaki so, dass sie nur

Zutaten:

Für den Teig:

- ☐ 130 g Takoyaki Mehl
- ☐ ½ TL Backpulver
- ☐ 360 ml Wasser oder Dashi Brühe
- ☐ 2 Eier
- ☐ etwas Sesamöl

Füllung:

- ☐ 75 g fester Tofu (oder gekochter Oktopus, Pilze, bissfestes Gemüse)
- ☐ 1 EL Katsuobushi
- ☐ 1 EL Beni Shoga – eingelegter Ingwer
- ☐ 2 Frühlingszwiebeln

Zum Anrichten:

- ☐ 240 ml Takoyaki Sauce
- ☐ 4 EL japanische Mayonnaise
- ☐ 1 EL Katsuobushi
- ☐ 1 EL Aonori



1maljapan
1mal1japan.de

um 90 Grad gedreht sind – dann weiter zum nächsten Schritt! Wenn nicht: Falls die Takoyaki noch an der Pfanne kleben oder der Teig noch zu flüssig ist, dann warte noch weitere 1-2 Minuten – sobald der Rand der Kugeln leicht gebräunt ist und die Takoyaki sich ohne großen Aufwand wenden lassen, können die Takoyaki gedreht werden. Vorher lieber nicht! Bitte unbedingt geduldig sein und die Pfanne nicht heißer einstellen, lieber einfach warten und mit Ruhe wenden.

9. In die entstandenen Lücken in den Mulden nochmals Teig über die Takoyaki geben, um sicherzustellen, dass sie vollständig gefüllt sein werden. Einige Minuten weitergaren, dann erneut wenden und die unordentlichen Teile nach innen drücken, um eine schöne Form zu erzielen. Nach der zweiten Drehung sollten die Takoyaki fast rund sein, ansonsten immer wieder leicht drehen.
10. Sobald die Takoyaki rund genug sind, erneut mit Sesamöl bestreichen und weiter drehen, dabei blassere Takoyaki mit goldeneren austauschen, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
11. Die fertigen Takoyaki aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und mit Takoyaki Sauce bestreichen. Mit Mayonnaise beträufeln und nach Belieben weitere Toppings hinzufügen. Den ganzen Vorgang wiederholen, bis aller Teig und alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Takoyaki sind nun fertig, am besten heiß servieren! Dazu passt sehr gut Yakimeshi Reis, eine leichte Miso Suppe und japanischer Krautsalat.

