



Veganes Dashi

für 500 ml | 40 Minuten | 42 kcal

Eine vegane Dashi Brühe ist eine wahre Geschmacksexplosion und ein Muss für alle Liebhaber der japanischen Küche. Mit nur wenigen Zutaten lässt sich diese Brühe im Handumdrehen zubereiten und verleiht Suppen, Eintöpfen und vielen weiteren Gerichten eine umami-reiche Note. Probier es doch einfach mal aus und lass dich von dem besonderen Geschmackserlebnis begeistern!

Zubereitung:

1. Lege alle Zutaten für die vegane Dashi Brühe bereit.
2. Fülle einen Topf mit kaltem Wasser und gib die getrockneten Shiitake Pilze sowie Kombu Streifen hinein.
3. Erwärme das Wasser langsam auf 60°C (verwende ein Küchenthermometer) und schalte die Hitze ab, wenn die Temperatur erreicht ist. Nimm den Topf vom Herd. Lass den Sud mit geschlossenem Deckel 30 Minuten ziehen.
4. Entferne die Shiitake Pilze und den Kombu aus der Brühe, um eine klare Brühe zu erhalten. Deine vegane Dashi Brühe ist jetzt fertig! Du kannst sie im Kühlschrank für ein paar Tage aufbewahren, einfrieren oder sofort weiterverwenden.

Zutaten:

- 3 Streifen Kombu (5 x 10 cm)
- 6 getrocknete Shiitake Pilze
- 1 l Wasser (frisches, kaltes Leitungswasser)

