



Yakisoba Pan

für 4 Stück | 20 Minuten | 353 kcal

Hast du Lust auf einen kulinarischen Ausflug, der deine Küche in die lebhaften Straßen Tokios verwandelt? Das ist Yakisoba Pan, ein Street Food Klassiker, der in Japan jeder kennt. Es vereint die Herzhaftigkeit von gegrilltem Yakisoba mit der Bequemlichkeit eines Sandwiches – perfekt für unterwegs oder als Highlight auf deinem Speiseplan. In nur wenigen Schritten bringe ich dir bei, wie du dieses Geschmackswunder authentisch zuhause nachkochen kannst. Bist du bereit, die Aromen Japans in einem Biss zu entdecken?

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachten Yakisoba Pan bereitlegen. Parallel dazu etwa 1 Liter Wasser in einem Wasserkocher zu Kochen bringen.
2. Als nächstes bereiten wir das Gemüse vor: Dazu die Kohlkopfblätter lösen, übereinanderlegen und mit einem großen Messer in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Halbmonde schneiden.
3. Dann die Würstchen ebenso mit dem großen Messer in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Außerdem Beni Shoga klein hacken.
4. Auch die Hot-Dog-Brötchen ggf. zu 2/3 einschneiden und auf jeder Seite des Schlitzes mit etwas Butter bestreichen.
5. Nun die Yakisoba Nudeln in eine Pfanne geben und mit dem kochenden Wasser aus Schritt 1 übergießen, dann 1 Minute ziehen lassen. Die Nudeln etwas auflockern und durch ein Sieb abgießen.
6. Die Nudeln kurz abtropfen lassen. Währenddessen die Pfanne mit einem Handtuch trocknen und das Öl darin bei starker Hitze erwärmen. Die Nudeln in die Pfanne geben und mit einem Pfannenwender gut auf den Boden der Pfanne drücken, um sie bei mittlerer bis starker Hitze anzurösten. Nach etwa 2 bis 3 Minuten die Nudeln wenden. Nach weiteren 3 Minuten die Nudeln in eine Schüssel geben und beiseitestellen.
7. Die Bratpfanne wieder auf mittlere bis hohe Hitze stellen und etwas weiteres Öl in die Pfanne geben. Die in Scheiben geschnittenen Würstchen hinzugeben und braten. Wenn die Würstchen gar sind, zu den Nudeln in die Schüssel geben. Anschließend das Ei in die Pfanne geben, um es zu verquirlen, zu verrühren und zu braten. Zu den Nudeln in die Schüssel geben.
8. Die in Scheiben geschnittene Zwiebel und den Kohl in die Pfanne geben. Die Nudeln mit Würstchen und Ei über die Zwiebel und den Kohl geben, mit einem Deckel im Dampf garen.

Zutaten:

- ☐ 4 Hot-Dog-Brötchen
- ☐ 2 Portionen Yakisoba Nudeln
- ☐ 2 Würstchen
- ☐ 1 Ei
- ☐ 1 kleine rote Zwiebel
- ☐ 4 Blätter Kohl (zum Beispiel Chinakohl)
- ☐ 5 EL Yakisoba Sauce
- ☐ 2 EL Öl (zum Beispiel Rapsöl)

Für das Topping:

- ☐ etwas Butter
- ☐ etwas Mayonnaise
- ☐ etwas Aonori (Algenflocken)
- ☐ etwas Beni Shoga (roter eingelegter Ingwer)



1malJapan
1mal1japan.de

9. Nach etwa 2 Minuten, wenn die Zwiebel und der Kohl gekocht sind, alles (am besten durch Schwenken) miteinander kombinieren und die Yakisoba Sauce darüber gießen. Alles zusammen kochen, bis die sich die Sauce gut verteilt hat. Vom Herd nehmen.
10. Nun eins der Hot-Dog-Brötchen zur Hand nehmen und den Schlitz mit einem Teil der Yakisoba füllen (wie viel hineinpasst, hängt von der Größe des Brötchens ab – eventuell bleibt ein Rest übrig, der aber auch sehr gut später wieder aufgewärmt und als klassische Yakisoba gegessen werden kann). Als Topping alles mit Mayonnaise garnieren, mit Aonori bestreuen und dann in der Mitte etwas von den gehackten Beni Shoga platzieren. Fertig – Itadakimasu!

