

## Dashi Brühe

für 500 ml | 12 Minuten | 65 kcal

Eine klassische Dashi Brühe wird aus Kombu und Katsuobushi in weniger als 15 Minuten hergestellt und ist ein Muss in deinem Kochbuch! Sie ist Grundlage vieler weiterer Gerichte und als Basis unverzichtbar, um authentisch japanisch zu kochen.



### Zutaten (500 ml)

1 Streifen Kombu (Seetang, 5 x 10 cm)

10 g Katsuobushi (feine oder grobe Bonitoflocken)

500 ml Wasser (frisches, kaltes Leitungswasser)

Zutaten auf [1mal1japan.de/shop](https://1mal1japan.de/shop) bestellen und direkt nach Hause liefern lassen – ab 39€ sogar versandkostenfrei!

### Zubereitung (12 Minuten)

1. Zutaten für die selbstgemachte Dashi Brühe bereitlegen.

2. In einen Topf das kalte Wasser füllen und klein geschnittenen Kombu (am besten mit einer Schere direkt in den Topf schneiden) hinzugeben. Für mindestens 10 Minuten einweichen lassen.

3. Die Hitze auf höchste Stufe stellen und solange warten, bis das Wasser kurz davor ist aufzukochen. Wenn es fast aufkocht, die Hitze abstellen und schnell den Kombu herausnehmen (und ggf. für ein Niban Dashi aufbewahren).

4. Sobald der Kombu entfernt wurde, das Katsuobushi in den Topf geben. Diesmal das Wasser aufkochen lassen und sofort die Hitze ausstellen, sobald es ordentlich aufgeköcht ist.

5. Den Topf noch 5 Minuten auf dem Herd stehen lassen, bis die Bonitoflocken auf den Boden des Topfs sinken. Dann durch ein Sieb, das am besten mit einem Küchenpapier ausgelegt wurde, abgießen und auffangen.

6. Die Ichiban Dashi Brühe auf Kombu-Katsuobushi-Basis ist nun fertig. Sie kann abgefüllt und im Kühlschrank für wenige Tage aufbewahrt, im Gefrierschrank (zum Beispiel mithilfe von Eiswürfelbeutel) eingefroren oder direkt weiterverarbeitet werden.