

## Isobeyaki

für 4 Portionen | 10 Minuten | 146 kcal

So unscheinbar und doch eine echte Geschmacksexplosion! Diese phänomenalen Yakimochi werden in der Pfanne innen schön weich und außen knusprig-kross gebraten. Die Hülle aus würzigem Noriblatt wird nur noch von der karamellisierten Sauce aus Sojasauce und Zucker übertroffen. Mein Tipp: Unbedingt warm servieren!



### Zutaten (4 Portionen)

4 Kirimochi – quadratische Mochi-Blöcke  
1 Noriblatt  
4 EL Sojasauce  
4 EL Zucker  
2 EL Öl (zum Beispiel Sonnenblumenöl)

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

### Zubereitung (10 Minuten)

1. Zutaten für Isobeyaki bereitlegen.
2. Die Vorbereitungen: Zuerst das Noriblatt mit einer Schere halbieren, beide Seiten übereinanderlegen und noch einmal halbieren, sodass 4 lange Noristreifen entstehen. Die Streifen mit etwas Abstand zueinander auf die saubere Arbeitsfläche legen.
3. Außerdem die Sojasauce mit dem Zucker verrühren und bereitstellen.
4. Nun das Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Die Kirimochi darin bei mittlerer Hitze solange braten, bis sie von beiden Seiten eine leichte Bräunung angenommen haben (dies wird etwa 5 Minuten dauern). Die Mochi-Blöcke immer wieder vorsichtig (am besten mit einer Zange) wenden, damit sie im Inneren gleichmäßig weich werden.
5. Haben die Kirimochi eine schöne Farbe angenommen und fühlen sich beim Wenden weich an, dann die Mischung aus Sojasauce und Zucker noch einmal umrühren (damit der Zucker nicht an der Schüssel kleben bleibt) und über die Kirimochi gießen. Achtung: Bitte vorsichtig sein, die Mischung wird sprudelnd kochen! Den Herd abstellen und in der Restwärme die Kirimochi in der heißen Sauce "baden", also immer wieder mit der Zange wenden, sodass die langsam zäher werdende Sauce an den Kirimochi hängen bleibt.
6. Nach etwa 2 Minuten jedes gebratene Kirimochi in eins der vorbereiteten Noristreifen wickeln. Achtung: Am besten mit der Zange oder zwei Gabeln

Rezept für Isobeyaki – Yakimochi in karamellierter Sojasauce und würzigen Noriblättern  
<https://1mal1japan.de/rezepte/isobeyaki/>

arbeiten, es ist sehr heiß! Tipp: Die Pfanne gleich mit heißem Wasser ausspülen, denn der karamellierte Zucker lässt sich später nur schwer wegschrubben.

7. Die fertigen Isobeyaki unbedingt warm und am besten zu Sake oder grünem Tee servieren. Fertig – Itadakimasu!