

Dashi Brühe (vegan)

für 500 ml | 40 Minuten | 42 kcal

Unsere vegan-vegetarische Dashi Brühe wird aus getrockneten Shiitake-Pilzen und Kombu hergestellt. Diese Alternative zur klassischen Dashi Brühe ist nicht nur bei Veganern sehr beliebt, da ihre Zubereitung sehr einfach ist und der Geschmack perfekt zu allen japanischen Rezepten passt!



Zutaten (500 ml)

- 2 Streifen Kombu (Seetang, 2 x 10 cm)
- 3 Shiitake (getrocknet)
- 500 ml Wasser (frisches, kaltes Leitungswasser)

Zutaten auf shop.1mal1japan.de bestellen und direkt nach Hause liefern lassen – ab 39€ sogar versandkostenfrei!

Zubereitung (40 Minuten)

1. Zutaten für die selbstgemachte vegane Dashi Brühe bereitlegen.
2. In einen Topf das kalte Wasser füllen und die getrockneten Shiitake-Pilze sowie Kombu-Streifen hineingeben.
3. Das Wasser langsam auf 60°C erhitzen (am besten mit einem Küchenthermometer kontrollieren) und bei Erreichen der Temperatur die Hitze abstellen sowie den Topf vom Herd nehmen.
4. Für 30 Minuten den Sud mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
5. Dann die Brühe durch ein feines Sieb gießen, um eine klare Brühe zu erhalten.
6. Die vegane Dashi Brühe ist nun fertig. Sie kann abgefüllt und im Kühlschrank für wenige Tage aufbewahrt, im Gefrierschrank (zum Beispiel mithilfe von Eiswürfelbeuteln) eingefroren oder direkt weiterverarbeitet werden.