

Kare Raisu

für 5 Portionen | 30 Minuten | 442 kcal

Der Klassiker der japanischen Hausmannskost: Kare Raisu ist eine heiße, herzhafte, würzige Currysauce, die zusammen mit frisch gekochtem weißem Klebreis gegessen wird. Hauptbestandteil des Gerichts ist eine heiße, herzhafte, würzige Currysauce aus frischem Gemüse und ggf. Fleisch. Es ist unkompliziert, unglaublich lecker & macht richtig satt.



Zutaten (5 Portionen)

450 g Schweinefleisch (am besten Schweinegulasch)
370 g Zwiebeln
140 g Kartoffeln
90 g Möhren
1 EL Öl (zum Beispiel Rapsöl)
540 ml Wasser
1 Packung Currywürfel (hier Golden Curry von S&B)
5 Portionen Reis, gekocht

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

Zubereitung (30 Minuten)

1. Zutaten für das hausgemachte Kare Raisu bereitlegen und den Reis vorbereiten bzw. kochen.
2. Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Möhren werden dazu in 1 cm breite Kreise geschnitten. Die Kartoffeln werden grob gewürfelt. Die Zwiebeln werden halbiert und in Spalten geschnitten.
3. Öl in einem großen Topf erhitzen und gewürfelten Schweinegulasch hineingeben. Das Fleisch ungefähr 5 Minuten von allen Seiten kräftig anbraten.
4. Die klein geschnittenen Zwiebeln mit zum angebratenen Fleisch in den Topf geben und für kurze Zeit (circa 1 Minute) mit anbraten.
5. Das restliche Gemüse, also Kartoffeln und Möhren, mit in den Topf geben. Alles für 5 Minuten unter gelegentlichem Umrühren kräftig anbraten.
6. Anschließend mit Wasser übergießen und gut umrühren. Den Deckel schließen und die Hitze so weit senken, dass das Wasser im Topf leicht köchelt. Alles circa 15 Minuten garen, bis die Kartoffeln weichgekocht sind.
7. Sobald das Gemüse gar ist, Hitze abstellen und das ausgepackte und zerkleinerte Golden Curry hinzufügen. Die Currywürfel solange unterrühren, bis sie sich aufgelöst haben.
8. Zum Schluss alles noch einmal für 5 Minuten leicht und unter Rühren aufkochen. Das fertige Curry zusammen mit dem bereits vorbereiteten Reis heiß servieren. Fertig – Itadakimasu!