

# Okonomiyaki nach Osaka Style

für 2 Portionen | 30 Minuten | 628 kcal

Mit dem Grundrezept für Okonomiyaki nach Osaka Style bereitest du leckere, abwechslungsreiche und herzhaft Pfannkuchen zu. Das Rezept teilt sich in 5 einfache Schritte ein: (1) Zutaten vorbereiten, (2) Teig herstellen, (3) braten, (4) mit Sauce und Mayonnaise würzen und (5) mit Bonitoflocken, Aonori und Ingwer garnieren!



## Zutaten (2 Portionen)

Teig Variante #1:

100 g (Okonomiyakiko)

100 ml Wasser

1 Ei

ODER Teig Variante #2:

100 g Mehl (zum Beispiel Weizen)

100 ml Dashi Brühe

1 Ei

1 Prise Salz

8 EL Öl (zum Beispiel Rapsöl)

Füllung:

300 g Kohl (zum Beispiel Weißkohl)

100 g Surimi (auch Garnelen, Mais oder Bacon)

Saucen:

8 EL Okonomiyaki Sauce (Okonomi Sauce)

4 EL Mayonnaise (am besten japanische Mayonnaise)

Topping:

1 EL Aonori (Seetang)

8 EL Katsuobushi (Bonitoflocken)

2 TL Beni Shoga (roter eingelegter Ingwer)

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

## Zubereitung (30 Minuten)

1. Zutaten für die selbstgemachten Okonomiyaki bereitlegen.

2. Als erstes die Kohlblätter vom Kohlkopf lösen (am besten Weißkohl) und mit einem großen Messer in kleine Stücke schneiden (circa 5 x 5mm groß). Am besten dazu die Kohlblätter übereinanderlegen und einmal in der Mitte zerteilen. Die Hälften wieder übereinanderlegen und dann der Länge nach in Streifen schneiden. Die Streifen um 90° drehen und in kleine Stückchen hacken.

3. Surimi (oder andere Zutat deiner Wahl) in kleine Stücke schneiden.

4. In einer großen Schüssel das Mehl für Okonomiyaki mit dem Wasser (oder der Dashi Brühe plus Salz) mithilfe eines Schneebesens verrühren. Das Ei in den Teig schlagen und mit dem Schneebesen kräftig unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht (ggf. salzen).

5. Den klein geschnittenen Kohl und das Surimi mit in den Teig geben und wiederum kräftig unterrühren.

6. Eine Pfanne erhitzen und circa 4 EL Öl hineingeben. Sobald die Pfanne heiß ist (200°C), eine Portion des Teigs (bei 100 g Mehl im Ausgangsrezept also die Hälfte des Teigs) hineingeben und für 4 Minuten braten.

7. Den Teig in der Pfanne wenden und weitere 4 Minuten mit Deckel braten (ggf. weiteres Öl in die Pfanne geben). Noch einmal wenden und 1 Minuten braten.

Rezept für Okonomiyaki – Grundrezept nach Osaka Style  
<https://1mal1japan.de/rezepte/okonomiyaki-grundrezept/>

8. In dieser letzten Minuten den Teig mit Okonomi Sauce bestreichen. Anschließend auf einen Teller legen.

9. Den Okonomiyaki auf dem Teller mit Mayonnaise im Zickzack verzieren.

10. Als Topping etwas Aonori (Seetang), Katsuobushi (Bonitoflocken) und Ingwer nach Belieben verteilen.

11. Okonomiyaki heiß servieren. Fertig – Itadakimasu!