Rettich mit Hackfleisch
Daikon no soboroni

Daikon no soboroni ist ein traditionelles japanisches Gericht, bei dem Daikon-Rettich und Hackfleisch in einer würzigen Brühe geschmort werden. Der Daikon wird in mundgerechte Stücke geschnitten und zusammen mit dem Hackfleisch in einer Mischung aus Dashi, Sojasauce, Mirin, Zucker und Ingwer gekocht. Diese Zutaten verleihen dem Gericht einen herzhaften und leicht süßen Geschmack.
Das Gericht ist einfach zuzubereiten und wird oft als Beilage zu Reis serviert. Es ist besonders beliebt in der kalten Jahreszeit, da es wärmend und sättigend ist.

Herkunft: Japan
Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

700 g Rettich
200 g Rinderhack
250 ml Dashi
1 ½ TL Zucker
2 EL Sojasauce
1 EL Sake
1 EL Sojasauce
1 TL Zucker
1 TL Ingwersaft
½ TL Kartoffelmehl
4 cm Ingwer

Vorbereitung

Den Rettich putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Rettichstücke mit Dashi, Zucker, 2 EL Sojasauce in einen Topf geben. Alufolie oder kleinen Deckel direkt auf den Rettich legen und bei schwacher Hitze so lange köcheln lassen, bis der Rettich gar ist. In der Zwischenzeit das Kartoffelmehl mit 1 EL Wasser anrühren, soviel Ingwer schälen und reiben, dass man 1 davon TL Saft auspressen kann. Das andere Stück Ingwer zum Dekorieren in feine Streifen schneiden.

Zubereitung

Den Rettich mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben. In die restliche Brühe das Hackfleisch, Sake, 1 EL Sojasauce, Zucker, den Ingwersaft geben. Das Fleisch bei schwacher Hitze unter Rühren garen. Das Kartoffelmehl mit 10 ml Wasser anrühren und damit das Fleisch binden. Den Rettich wieder darunter geben und kurz erwärmen. Alles in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit den Ingwerstreifen dekorieren. Als Beilage geeignet.

© 2026 coquina.de