Japanische Schwarzwurzeln
Kimpira-gobo

Kinpira Gobo ist ein traditionelles japanisches Gericht, das hauptsächlich aus Klettenwurzel (Gobo) und Karotten besteht. Die Zutaten werden in dünne Streifen geschnitten und dann in Sesamöl angebraten, bevor sie in einer Mischung aus Sojasauce, Zucker und Mirin geschmort werden. Manchmal wird auch Chili hinzugefügt, um dem Gericht eine leichte Schärfe zu verleihen. Kinpira Gobo ist bekannt für seine knackige Textur und den süß-pikanten Geschmack. Es ist eine beliebte Beilage in der japanischen Küche und wird oft zu Reis serviert.

Herkunft: Japan
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
200 g Schwarzwurzel
1 ½ EL Sesamöl
1 Chilischote(n) rot
1 ½ EL Zucker
2 TL Mirin
1 ½ EL Sojasauce
4 EL Dashi
1 EL Sesamsamen

Vorbereitung
Die Schwarzwurzeln waschen, mit einem Messer gut schälen. In 5 cm lange Stücke zerteilen, dann in 2 mm feine Streifen schneiden. In Wasser einweichen. Die Chili putzen, Kerne entfernen und in feine Ringe schneiden. Zucker, Mirin, Sojasauce und Dashi vermischen. Die Schwarzwurzelstreifen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie anfangen, zu duften.

Zubereitung
Sesamöl in der Pfanne erhitzen, Schwarzwurzeln bei starker Hitze kurz anbraten, dann auf mittlere Hitze herunterstellen. Zucker, Mirin und Dashi dazugeben und unter Rühren so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingedampft ist. Zuletzt die Chili hinzugeben und gut durchrühren. Geröstete Sesamsamen darüber streuen. Diese Beilage passt zu Reis und Fleischgerichten. Schmeckt auch kalt sehr gut. Probieren Sie auch einmal Mohren, Paprika oder Fleisch auf diese Art mit Schwarzwurzeln.

© 2026 coquina.de