Rettichgemüse mit Tofu
Daikon to tofu no itame ni

Daikon to tofu no itame ni ist ein japanisches Gericht, das aus gebratenem Rettich (Daikon) und Tofu besteht. Die Zutaten werden in einer Pfanne angebraten und dann in einer würzigen Brühe geschmort. Dieses Gericht ist bekannt für seine einfache Zubereitung und den köstlichen Geschmack, der durch die Kombination von Daikon und Tofu entsteht.

Herkunft: Japan
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Rettich
400 g Tofu
250 ml Dashi
2 EL Öl

Für die Sauce

1 EL Zucker
1 EL Mirin
1 EL Sake
2 ½ EL Sojasauce

Vorbereitung

Den Rettich längs in 0,5 cm x 4 cm breite Streifen schneiden. Tofu in abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Zubereitung

Das Öl in einem Topf erhitzen. Den Tofu hineingeben, mit einem Holzlöffel unter Rühren braten. Rettich hinzugeben. Alles mit der Dashi-Brühe ablöschen. Solange bei mittlerer Hitze garen, bis der Sud eingedampft ist.

© 2026 coquina.de