

Okonomiyaki – von Anna Oka

Zutaten Okonomiyaki (4 Personen)

220 g Mehl
6 TL Hon-Dashi (Asiamarkt)
2 Eier
240 ml warmes Wasser
250 g Kohl
200 g Schweinefleisch
100 g Streukäse
Pflanzenöl

Zutaten Soße

2 EL Sojasoße
2 EL Austernsoße (Asiamarkt)
2 EL Worcestershire-Soße (Asiamarkt)
2 EL Ketchup
1 EL Honig
6 TL Mayonnaise
Topping: Katuobushi und zerbröselter Seetang (Asiamarkt)

Zubereitung Okonomiyaki

Hon-Dashi in einer großen Schüssel im warmen Wasser auflösen. Mehl, Eier und Streukäse dazugeben und gut vermischen. Den Kohl länglich grob zerkleinern und das Schweinefleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Beides in die Schüssel geben. 4 Portionen abteilen, in eine Pfanne mit Pflanzenöl geben und in eine runde Form bringen. Bei niedriger bis mittlerer Hitze backen. Wenn die Unterseite gebräunt ist, mit einem Pfannenwender wenden und bei schwacher Hitze backen, bis es gar ist. Bitte nicht mit dem Pfannenwender von oben drücken, da der Teig sonst zu hart wird. Das fertige Okonomiyaki auf den Teller stürzen.

Zubereitung Soße

Sojasoße, Austernsoße, Worcestershire-Soße, Ketchup und Honig miteinander verrühren und zickzackförmig über den fertigen Okonomiyaki verteilen. Mayonnaise auch zickzackförmig darauf verteilen und zum Schluss den Katuobushi und den Seetang drüberstreuen.