



Sukiyaki mit Sauce

Zutaten

Für 4 Personen

Sukiyaki:

4 Bio-Eier
600 g Sirloin-Steak
200 g Glasnudeln
100 g Frühlingszwiebeln
200 g Shiitake-Pilze
400 g Chinakohl
60 g Rüebli
100 g Tofu

Sukiyaki-Sauce:

200 ml Sojasauce
40 g Zucker
200 ml Wasser
40 ml Sake

Vor- und Zubereitungszeit: **20–30 Min.**

Zubereitung

Die Eier verquirlen und als Dip für das Fleisch beiseitestellen. Entrecôte vom Metzger fein schneiden lassen wie für Fondue Chinoise. Glasnudeln blanchieren und kalt abschrecken, beiseitestellen. Gemüse und Tofu in mundgerechte Stücke schneiden.

Zutaten für die Sauce mixen. Sauce im Hotpot (oder in einem Fondue-Chinoise-Topf) aufkochen, etwas Gemüse und Tofu hineingeben, danach Fleisch kurz in der Sukiyaki-Sauce medium köcheln, dann im Ei-Dip eintunken. Das Gemüse und der Tofu können sofort gegessen werden, während des Essens immer wieder ein bisschen rohes Gemüse in den Hotpot geben.

Danach auch Nudeln beifügen, kurz warten, bis sie sich mit Sauce vollgesaugt haben und alles zusammen, Fleisch und Gemüse, Tofu und Nudeln geniessen. Dazu Reis und Miso-Suppe (siehe Bild) und Pickles servieren.

Tipp: Sukiyaki direkt am Tisch zubereiten. Falls es zu wenig Flüssigkeit hat, etwas Sauce nachgiessen. Wenn der Sud durch zu starkes Reduzieren zu salzig wird, ein bisschen heisses Wasser dazugeben.