KIKKOMAN

Japanisches Schweinekatsu-Curry

Gesamtzeit **45 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für die Koteletts:

4	Schweineschnitzel
	Salz / Pfeffer
100 g	Mehl
1	Ei
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
150 g	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
	Öl zum Braten

Für die Sauce:

50 g	Butter
2	fein gewürfelte Karotten
1	fein gehackte Zwiebel
0,25	fein gewürfelter Blumenkohl
1 EL	Currypulver
2 EL	Mehl
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
600 ml	Hühnerbrühe
2 EL	Reisessig
0,25	fein geschnittener Spitzkohl
	Frühlingszwiebeln, gehackt
	Gedämpfter Reis

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Schnitzel in mit Salz und Pfeffer gewürztem Mehl wenden. Dann in das mit Kikkoman Sojasauce verquirltem Ei tauchen und schließlich rundum mit Kikkoman Panko bestreuen. Eine Pfanne mit 1 cm Öl erhitzen. Die Schnitzel 3–4 Minuten auf jeder Seite braten. Vor dem Anschneiden einige Minuten ruhen lassen.

Schritt 2

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und Karotten, Blumenkohl und gehackte Zwiebeln hinzufügen. Einige Minuten braten, bevor das Currypulver hinzugefügt wird. Weiter braten, bis ein aromatischer Duft entsteht. Dann Mehl hinzufügen und gut vermischen. Kikkoman Sojasauce und Hühnerbrühe hinzufügen und die Sauce bei geringer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Reisessig, Salz, Pfeffer, weiterer Kikkoman Sojasauce und eventuell zusätzlich mit Currypulver abschmecken.

Schritt 3

Die in dünne Scheiben geschnittenen Schnitzel auf einem Bett aus Kohlstreifen und Reis servieren und mit gehackten Frühlingszwiebeln garnieren. Die Currysauce separat dazu reichen.