

In Sojasauce geschmorter Rettich

Zutaten (Für 2 Portionen):

750 g Rettich
1 haselnussgroßes Stück frischer Ingwer (ca. 5 g)
2 EL Sake (japanischer Reiswein)
2 EL Sojasauce
1 EL Zucker
250 ml Wasser
2 Eier
3 Frühlingszwiebeln
Außerdem:
Reis als Beilage

Zubereitungszeit: 50 Minuten | Davon Garzeit: 40 Minuten

So geht's:

1. Den Rettich schälen, längs halbieren und quer in fingerdicke Halbmonde schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken.
 2. Sake, Sojasauce und Zucker mit dem Wasser verrühren. Die Mischung mit Ingwer und Rettich in einen Topf geben, aufkochen und mit geschlossenem Deckel 20 Minuten köcheln lassen. Den Deckel abnehmen und alles 20 Minuten weiterköcheln, bis die Flüssigkeit fast vollständig verschwunden ist.
 3. In der Zwischenzeit die Eier in ca. 8 Minuten hart kochen, kalt abschrecken, pellen und halbieren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Den Reis kochen.
 4. Sobald der Rettich weich geschmort ist, etwas Reis auf zwei Schalen verteilen, den Rettich daraufgeben. Die Eierhälften darauf anrichten und alles mit den Frühlingszwiebelringen bestreuen.
- > Für 2 Personen ist das ein leichtes Abendessen, aber mit nur einem Ei und eher wenig Reis lässt sich der Rettich durchaus auch alleine verputzen. Q. E. D.

Guten Appetit 😊