

JAPANISCHES KÜRBIS-KATSU

MIT WEIßKRAUT



ZUTATEN

ca. 500 g Hokkaido

250 g Weißkraut

2 Eier

4 EL Mehl

ca. 100 g Semmelbrösel

Öl zum Braten

Salz & Pfeffer

Sauce:

3 EL Ketchup

1 ½ EL Sojasauce

1 EL Honig

1 TL Senf

1 TL Reissessig oder Apfelessig

für ca. 2-3 Portionen

ZUBEREITUNG

Hokkaido entkernen und mit Schale in etwa **1 cm dicke Spalten** schneiden. Kurz 3-4 Minuten vorgaren oder dämpfen, damit er später innen sicher weich wird.

Kürbisspalten mit Salz und Pfeffer würzen und nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Panko bzw. Semmelbröseln wenden. In etwas Öl von beiden Seiten **goldbraun und knusprig** braten.

Weißkraut sehr fein schneiden oder hobeln und mit einer kleinen Prise Salz kurz durchkneten. Die Zutaten für die Sauce verrühren.

Das Kürbis-Katsu mit dem knackigen Weißkraut anrichten und die Sauce darübergeben oder separat dazu servieren.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at
www.tscheggs-ernte.at