



Ninjin no kinpina

4 Portionen | 10 Minuten | 175 kcal

Ninjin no Kinpira ist eine schnelle japanische Beilage aus fein geschnittenen Karotten, die in der klassischen Kinpira Technik süß-salzig glasiert werden. Das Gericht ist in wenigen Minuten zubereitet, lässt sich gut vorbereiten und passt ideal zu deftigen Hauptspeisen oder als Alternative zu einem klassischen Salat.

Zubereitung:

1. Zu Beginn alle Zutaten für die selbstgemachten Ninjin no kinpira bereitlegen.
2. 300 g Karotten schälen und in sehr feine Streifen schneiden (Julienne, also streichholzartig), damit sie schnell garen und trotzdem Biss behalten.
3. Für die Sauce 2 EL Sake, 2 EL Mirin und 2 EL Sojasauce in einer kleinen Schüssel verrühren und griffbereit neben den Herd stellen.
4. 2 EL neutrales Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Karottenstreifen hineingeben und 2-3 Minuten unter Rühren anbraten, bis sie leicht weich werden, aber noch deutlich Struktur haben.
5. 1 EL Zucker über die Karotten streuen und kurz unterrühren, bis er sich gelöst hat. Dann die vorbereitete Sauce in die Pfanne geben und alles gründlich vermengen. Jetzt weiterbraten, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. Es soll keine Sauce in der Pfanne stehen, sondern ein glänzender Überzug, der direkt an den Karotten haftet.
6. Zum Schluss 1 EL gerösteten Sesam unterheben. Optional jetzt 1 EL Sesamöl und/oder eine Prise Chili bzw. Ichimi Togarashi dazugeben. Pfanne vom Herd ziehen.
7. Ninjin no Kinpira sofort servieren. Es schmeckt aber auch lauwarm oder kalt richtig gut – ideal als Beilage oder fürs Bento. Fertig. Itadakimasu!

Zutaten:

- 300 g Karotten (ca. 3 große)
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Mirin
- 2 EL Sake
- 1 EL Zucker
- 2 EL neutrales Öl (z.B. Rapsöl)
- 1 EL weißer & schwarzer Sesam (geröstet)
- Optional, aber typisch:
 - eine Prise Shichimi Togarashi
 - 1 EL Sesamöl