



Nikujaga

Portionen

4

Wartezeiten

Zutaten

- 500g Rindfleisch (dünne Streifen)
- 500g Kartoffeln
- 200g Karotten
- 150g Shiitake
- 2 Mittelgroße Zwiebeln
- 1l Dashi
- 125ml Sake
- 1 Teelöffel Salz
- 5 Esslöffel Shoyu
- 300g Shirataki
- 200g Zuckerschoten

Zubereitung

1. Rind in einem großen Top anbraten bis durch, dann in einer Schüssel zwischensparken. Öl/Soft möglichst im Topf belassen
2. Zwiebeln braten bis durchsichtig, Kartoffeln, Karotten und Shiitake hinzufügen und für 3 Minuten weiterbraten
3. Sake hinzufügen und für ~1 Minute aufkochen
4. Dashi, Salz, Shoyu, Rindfleisch und Shirataki hinzufügen
5. Für ~30-40 Minuten unter Deckel köcheln lassen, bis Fleisch, Karotten und Kartoffeln schön weich
6. Zuckerschoten hinzufügen und ohne Deckel durchkochen

Quellen

- [NoRecipes](#)

