

# Japanisches Curry (mit Katsu)

## Kare Raisu - Katsu Curry

### Rezept



Die japanische Variante des Currys ist ein beliebtes Gericht, da es sehr lecker, schnell und einfach zubereitet ist. Die Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln harmonieren mit der intensiven, herzhaften Curry Sauce. Das Chicken oder Tofu Katsu (für die vegane Variante) mit einer knusprigen Panko-Panade macht das ganze perfekt. Zaubere dir jetzt das köstliche Curry mit Reis ganz einfach Zuhause mit diesem Rezept!

★★★★★ 5 from 26 votes

Für Bewertung Sterne anklicken



VORBEREITUNG

20 MIN.

ZUBEREITUNG

30 MIN.



PORTIONEN

5 Portionen

### ZUTATEN

- 600 g ungekochter japanischer Rundkornreis\* zu finden unter "Sushi Reis"

Für das Curry:

- 110 g Japanische Currywürfel\* (4 kleine Würfel ergeben ca. 110g)
- 250 g Kartoffeln festkochend
- 100 g Karotten
- 300 g Zwiebeln
- 700 ml Wasser

Für das Chicken Katsu (pro Portion):

- 1 Hähnchenbrustfilet
- 0.5 Ei
- Panko nach Belieben
- Mehl nach Belieben

- Salz und Pfeffer nach Belieben

Oder

Für das Tofu Katsu (pro Portion):

- 1 Scheibe Tofu (jeweils ca. 150g) fest oder Naturtofu
- Salz nach Belieben
- Panko nach Belieben

Mehlmischung (für das Tofu Katsu, pro Portion):

- 2 EL Wasser je nach Konsistenz anpassen
- 2.5 EL Mehl je nach Konsistenz anpassen
- 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG

1. Den Reis vorbereiten und im Reiskocher oder im Topf kochen (Schritt für Schritt Anleitung hier).
2. Kartoffeln und Karotten schälen und zusammen mit Zwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden.
3. In einem Topf mit etwas Öl das Gemüse bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten.
4. Wasser in den Topf gießen und aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze mit Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis alles durchgegart ist.
5. Die Curry Würfel zum Topf geben, für ca. 5 Minuten weiter köcheln lassen und umrühren, bis sie komplett aufgelöst sind und eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Das Curry ist nun servierbereit.

### 6. Für das Chicken Katsu:

Für das Katsu nehmen wir das Fleisch und klopfen es, bis es ca. 1-1,5cm dick wird. Dann würzen wir es gut mit Salz und Pfeffer. Das Fleisch wird dann paniert, zunächst mit Mehl, dann im verquirlten Ei, und schließlich mit Panko. Es sollte so gut wie möglich mit Panko bedeckt sein.

### Oder das Tofu Katsu:

Vom Tofublock ca. 1cm dicke Scheiben abschneiden und diese salzen. Mit Küchenpapier oder einem Tuch umwickeln, leicht beschweren und für min. 15 Minuten ruhen lassen. Mehl, Wasser und Salz für die Mehlmischung vermengen. Es sollte eine dickflüssige Konsistenz ergeben, die gut klebt. Die Tofuscheiben gut eintunken und dann gründlich in Panko wälzen.

7. Jetzt nur noch in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten frittieren, bis sie goldbraun werden. In kleine Stücke schneiden.
8. Auf einem Teller heißen Reis, dann das Curry und zum Schluss das Katsu servieren.

Optional mit Beni Shoga (japanischer roter eingelegter Ingwer) garnieren. Fertig!



## Rezept ausprobiert?

Schreib mir gerne wie es war!