1. Okonomiiyaki

2 Pfannkuchen

1.1. Zutaten

Für den Teig:

- 150 g Mehl 405
- 1g Backpulver
- 120 ml Dashi
- 1/2 Spitzkohl
- *100g Shrips*
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 4 Eier
- 30g Rot eingelegter Ingwer Beni Shoga
- (Ebi Agedama)
- *Speck*
- Salz

Für die Soße

- 50 g Ketchup
- 30 ml Worcestershire Soße
- 15 ml Soja Soße
- 15 ml Honig
- 8 g Molasse

1.2. Zubereitung

1.2.1. Soße

Die Zutaten vermischen...

1.2.2. Pfannkuchen

1. Mehl, Backpulver, 3g Salz mischen
2. Eier verquirlen
3. Eier mit Dashi und dem Mehl verrühren
4. Spitzkohl fein zerschneiden
5. Den Kohl mit Salz vermengen
6. Shrimps pochieren (3 Minuten)
7. Den weißen Teil der Lauchzwiebel fein schneiden.
8. Schrimps kleinschneiden
9. Lauchzwiebel, Kohl, Ingwer, Ebi Agedama, Shrimps mit dem Teig verrühren
10. ggf. noch etwas Mehl zur Bindung hinzufügen
11. In einer Pfanne beidseitig braten
12. Mit der Soße bestreichen
13. *Mit Speck belegen*

- Mit Mayonaise anrichten
- Mit Benito Flakes, mehr Lauchzwiebeln bestreuen
- Alternativ Gurkennudeln? Karottennudeln? Sojasprossen

From:
https://wiki.elfring.ms/ - **wiki.elfring.ms**

Permanent link:
https://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/okonomiaky

Last update: **2023/05/20 17:18**