

## Die Neujahrsgerichte



In Japan kocht man zum Neujahrsfest oft Salat mit Rettich und Möhren, und in Rindfleisch gerollte Schwarzwurzel.

Auf dem Foto habe ich es mit Brot angerichtet. Das ist dann ein leckeres Mittagsgeschicht.

### **Salat mit Rettich und Möhren**

#### Zutaten

- 10cm Rettich ( zuerst in feine Scheiben und dann in schmale Stifte schneiden )
- 1/3 Möhren ( zuerst in senkrechte Scheiben und dann in schmale Stifte schneiden )
- 1/2 Teelöffel Salz
- 3 Esslöffel Essig
- 1 1/3 Esslöffel Zucker
- 1/4 Esslöffel Reiswein ( Sake )
- 1/3 Esslöffel süßes Reiswein ( Mirin )
- 1/2 Teelöffel Salz

#### Zubereitung

1. Rettich und Möhren mit 1/2 Teelöffel Salz mischen, 5 Minuten ruhen lassen. Danach mit den Händen stark pressen und Flüssigkeit abtropfen lassen.
2. Die restlichen Zutaten mischen und anschließend Rettich und Möhren mischen.

### **In Rindfleisch gerollte Schwarzwurzel.**

#### Zutaten

- 1 Schwarzwurzel
- 5 feine Scheiben Rindfleisch
- 350ml Wasser

- 1 Esslöffel Reiswein ( Sake )
- 1 1/2 Esslöffel süßes Reiswein ( Mirin )
- 2 1/5 Esslöffel Sojasoße
- 2 Esslöffel Zucker

### Zubereitung

1. Wasser, Reiswein, süßen Reiswein, Sojasoße und Zucker in einen Topf geben und mischen.
2. Schwarzwurzel waschen und mit Rücken des Messers die Haut abreiben. In 5 gleiche Stücke schneiden und zu 1. geben, und auf dem Herd zum Kochen bringen.
3. Wenn der Sud anfängt zu sieden, einen feuerfesten Teller darauf legen und 8 Minuten kochen.
4. Die Schwarzwurzel aus dem Sud herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
5. Inzwischen den Sud weiterkochen bis er auf ungefähr 150ml reduziert ist.
6. Das Schwarzwurzel mit Rindfleisch umwickeln
7. Diese Röllchen in den Sud geben und wieder zum Kochen bringen.
8. Wenn es siedet, wieder mit dem Teller abdecken und 5 Minuten bei niedriger Hitze schmoren.
9. Alle Stücke halbieren.

Von Rika Yoshida (S.S.)

## おせち料理

日本ではよくお正月に大根と人参のなますと、牛肉の牛蒡巻きを作ります。  
写真ではパンを添えて、ランチの一皿にしてみました。

### 大根と人参のなます

#### 材料

- 大根 10cm (輪切りにして千切り)
- 人参 1/3 本 (縦に切って千切り)
- 塩 小さじ 1/2
- 酢 大さじ 3
- 砂糖 大さじ 1と1/3
- 酒 大さじ 1/4
- みりん 大さじ 1/3
- 塩 小さじ 1/2



### 作り方

1. 大根と人参を塩小さじ 1/2 で和え、5 分置き、水気を絞る
2. のこりの材料を混ぜ ①と和える

### **牛肉の牛蒡巻き**

#### 材料

- 牛蒡 1 本  
牛肉薄切り 5 枚  
水 350cc  
酒 大さじ1  
みりん 大さじ 1と1/2  
醤油 大さじ 2と1/5  
砂糖 大さじ 2

### 作り方

1. 水、酒、みりん、醤油と砂糖を鍋に入れて混ぜる
2. 牛蒡を 5 等分して、①に入れ、火にかける
3. 煮立ったら落としぶたをして 8 分煮る
4. 牛蒡を取り出して、少し冷ます
5. その間に煮汁を約 150cc になるまで煮詰める
6. 牛蒡を肉で巻く
7. ⑥を鍋に戻して火にかける
8. 沸騰したら落としぶたをして 5 分、弱火で煮る
9. 全て 2 等分する

吉田理香