

# Denver Cut

## Fernöstlicher Eintopf

### Zutaten:

60 ml	Austernsoße	1	Stange Zitronengras
200 ml	Mirin (Reiswein)	1	Limettenblatt
100 ml	Sojasoße (salzreduziert)	4	Onsen-Eier (45 min/65 Grad)
200 ml	Ponzu (jap. Citrus Sojasauce)	200 g	Shimeji Pilze
20 g	Zucker	1 Bd.	Frühlingslauch
2 g	Knoblauch, frisch	1 Stk	Chinakohl
100 ml	Wasser	2 Stk	Karotten
2 g	grüne Currypaste	200 g	Seidentofu

### Zubereitung:

Das Fleisch leicht anfrieren und in dünne Tranchen schneiden.

Für einen Asia-Sud Austernsoße, Mirin, Sojasauce, Ponzu, Zucker, Knoblauch, Wasser, grüne Currypaste, Zitronengras und das Limettenblatt vermengen und einmal aufkochen. 15 min. ziehen lassen und durch ein Tuch passieren.

Die Eier bei 65 Grad für 45 min. ziehen lassen und schälen.



Pilze, Lauch, Chinakohl und Karotten putzen und in feine Streifen schneiden; den Tofu würfeln. Die Streifen kurz im Sud aufkochen und anrichten.

Die Eier auf das Gemüse geben und die Fleischscheiben anrichten. Den Sud nochmal aufkochen und angießen.

**Guten Appetit!**