Japanisches Tonkatsu

Das Japanische Tonkatsu ist ein bekanntes asiatischen Schnitzel-Rezept. Mit Sauce und Weißkraut serviert, einfach köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

für die Sauce

1.5 EL	Worcestersauce
4 TL	Austernsauce
2 EL	Ketchup
1 TL	Zucker

für das Tonkatsu

2 Stk.	Schweinskarree (2 cm dick)
	Salz und Pfeffer
2 EL	Mehl
1 Stk.	Ei
6 EL	Panko (japanisches Paniermehl)

Zubereitung

1. Für das **japanische Tonkatsu** zuerst die Sauce zubereiten. Die Worcestersauce in eine kleine Schüssel geben, Austernsauce, Ketchup und Zucker zu einer Sauce verrühren.

2. Das Schweinefleisch mit Frischhaltefolie belegen und mit einem Fleischklopfer leicht zart klopfen. Die Schnitzel salzen und pfeffern.

3. Das Mehl, verquirltes Ei und Panko Paniermehl in 3 Schalen bereitstellen. Das Fleisch in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit Panko panieren, leicht andrücken.

4. Jetzt das Öl in einer Pfanne auf 170 °C erhitzen und die Schnitzel beidseitig einigen Minuten goldbraun frittieren. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und in zirka 2 cm breite Streifen schneiden. Mit der Tonkatsu Sauce anrichten und genießen.

Tipp

Zum Japanischen Tonkatsu Chinakohl, Weißkraut oder auch Reis servieren.