Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



# Tonkatsu

**Gesamtzeit:** 25 min

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 2 Personen

## Tonkatsu

500 ml Lien Ying Erdnuss Öl

3 Stück(e) Schweinekoteletts, knochenlos

Etwas Salz& Pfeffer

50 g Maisstärke

1 Große(s) Ei

100 g Lien Ying Panko Grobes Paniermehl

200 ml Lien Ying Tonkatsu Sauce

Optional: Reis als Beilage

## Für den Krautsalat

300 g Weißkohl

1 Kleine(s) Gurke

1 Esslöffel Lien Ying Premium Sojasauce

1 Esslöffel Lien Ying Mirin

1 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

## Für den Krautsalat

1.

Kohl in feine Streifen schneiden. Gurke halbieren, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Kohl in einer Schüssel vermischen.

In einer kleinen Schüssel das Dressing aus Sojasauce, Mirin, Reisessig, Sesamöl und dem gerösteten Sesam anrühren. Dressing zum Kohl dazugeben und unterrühren.

## Für das Tonkatsu

1.

Öl in einem Topf zum Frittieren erhitzen, in der Zwischenzeit die Schweinekoteletts mit kaltem Wasser abspülen, mit Papiertüchern trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Maisstärke, gequirltes Ei und Panko in drei separaten Behältern bereitstellen. Die Schweinekoteletts leicht mit etwas Maisstärke ummanteln. Diese anschließend in das Ei tauchen, dann sofort in Panko wälzen. Die Schweinekoteletts müssen gleichmäßig mit einer Schicht Panko überzogen sein.

Die Schweinekoteletts frittieren, bis sie goldbraun werden. Die Koteletts aus dem heißen Öl rausnehmen

und auf einen mit Papiertüchern ausgekleideten Teller legen.

Tonkatsu in Stücke schneiden und sofort mit dem Krautsalat und der Tonkatsu-Sauce (optional auch mit Reis) servieren.