

Mangarezept! Trau dich von Kaze

Zeit für eine neue Kategorie ^-^

Nachdem das Essen in Japan und somit auch in Anime und Manga eine große Rolle spielt, findet man in den verschiedensten Manga immer wieder leckere Gerichte. Grund genug den Manga einmal anders zu lesen und mir die leckersten Gerichte in den Mangas mal genauer anzusehen! ^-^

Daher gibt es jetzt eine neue Kategorie, bei der ich Rezepte zu den Gerichten in den Manga schreiben werde und ihr somit genau die gleichen Köstlichkeiten wie eure Lieblingscharaktere essen könnt. Und dabei stelle ich euch den Manga natürlich auch noch vor. <3

Da nun wieder die lästige Zeit der Sommergrippe um sich schlägt, kam das Gericht in meinem ersten Review genau zur richtigen Zeit!

In Trau dich von Kazé geht es im ersten Band vor allem um ein Thema: die Grippe



Und dann noch um ein zweites, da diese Serie ein Shonen-Ai /

Yaoi ist geht es natürlich auch um die Liebe ^-^.

Interessant dabei fand ich, dass es mal nicht die typischen Schüler x Schüler oder Studentengeschichten sind.

Die Geschichte handelt von Osawa, welcher in einem japanischen Restaurant als Koch arbeitet (perfekt! :D), eine kleine Tochter hat, alleinerziehend und eigentlich hetero ist. Einer der Stammkunden des Lokal ist es allerdings nicht und bringt somit ständig seine neuen Partner und Liebschaften mit. Yoshioka hat allerdings ein Auge auf Osawa geworfen, doch dieser denkt nicht mal im Traum daran.

Ein Kitanotfall bringt den jungen Vater plötzlich in Schwierigkeiten. Seine kleine Tochter hat hohes Fieber und die Praxis liegt ohne ein Auto sehr weit weg. Osawa steht vor einer unmöglichen Herausforderung, wie soll er bloß Fulltime Job und Krankenbetreuung unter einen Hut bekommen? Glücklicherweise hat Yoshioka das Gespräch mitbekommen und bietet Osawa an für ein paar Tage bei sich mit der Kleinen zu wohnen, da das Restaurant und der Arzt in direkter Nähe zu finden sind. Aus der Hilfe wird Freundschaft und aus der Freundschaft vielleicht mehr?

Das durchgängige Thema des ersten Bandes ist auf jeden Fall: Krankheit!

Dieses Thema wurde auf eine witzige Weise immer wieder aufgegriffen und so kommt es, dass auch Osawa krank wird. Natürlich bereiten seine kleine Tochter und Yoshioka ein leckeres Gericht zu, damit man schnell wieder gesund wird: Negi Udon!



Und dieses leckere Rezept von Yoshioka für Osawa gibt es jetzt für euch:



Zutaten für 2 Portionen:

1.1 Kg Hähnchenschenkel

(oder Suppenhuhn, aber Schenkel haben mehr Fleisch)

2 Stangen Lauch

2 L Wasser

4 EL Sojasauce

2 EL Mirin

1/2 Tütchen Dashipulver (2.5g)

2 Packungen vorgekochte Udonnudeln á 200 g

1. Die Schenkel in einen großen Topf legen und mit dem Wasser bedecken. Zum Kochen bringen, einen Deckel aufsetzen und bei niedriger Temperatur 2 Stunden leicht köcheln lassen.
2. Die Lauchstangen in Röllchen schneiden. Die Schenkel mit einem Schöpflöffel aus der Brühe holen und auf einen Teller legen. Die Lauchröllchen, Sojasauce, Mirin und Dashipulver in den Sud geben und leicht köcheln lassen.
3. In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen und jede Udonpackung einzeln darin 2 Minuten kochen (die Nudeln dabei aus der Packung nehmen). Währenddessen das Fleisch von den Schenkeln lösen und auf Suppenteller aufteilen. Die abgetropften Nudeln auch in die Teller geben und dann mit Brühe und Lauch begießen. Wer es noch etwas salziger mag kann mit Sojasauce nachwürzen.

Es wurde wissenschaftlich bewiesen, dass eine selbstgekochte Hühnersuppe, welche mindestens 2 Stunden geköchelt hat nachweislich gegen eine Grippe helfen kann. Daher besteht die Grundlage der Suppe aus eben dieser Hühnerbrühe. Zudem gibt es die wie im Manga schon angesprochenen Negi dazu, damit man schnell wieder fit wird.



Erfrischend fand ich wirklich, dass dieser Manga auch mal ältere Generationen anspricht. Zudem ist das Spiel zwischen Freundschaft und Liebe so gut aufbereitet, dass es nicht so schnell langweilig wird. Die Story bietet auch einige tiefgründige Stellen und bekommt dadurch einen schönen Lesefluß und spannende Elemente. Auch wenn ich sagen muss, dass vieles in der Story erwartbar war, ist es doch ein schöner Manga für zwischendurch!

Wer also leider das Pech haben sollte und gerade eine Sommergrippe hat, kann sich eine leckere Udonsuppe machen lassen und dabei Trau dich Genießen. ^-^

Die Zutaten könnt ihr wie immer im Asiamarkt kaufen oder z.B. hier:

Dashi:

[50g Shimaya Dashino Moto Dashipulver](#)

Mirin:

[Miyata – Mirin – 150ml](#)

Udon-Nudeln:

[ITA-SAN Ramen Noodles \[10x 200g \] Vorgekochte RAMEN Nudeln nach japanischer Art](#)

Und natürlich der Manga:

[Trau Dich 01](#)