

Was essen Japaner im Winter?

+ Nabe Rezept

Heute habe ich euch ein Video mitgebracht, bei dem es um leckere Winterspezialitäten aus Japan geht!

Ich bin ganz froh, dass ich das Video letzte Woche gedreht hatte, denn da war ich zwar schon ein bisschen angeschlagen mit der Erkältung, aber diese Woche war dann der absolute Supergau XD Ich konnte nichts mehr machen, meine Grippe hat mich fest im Griff und was das allerschlimmste ist: Ich konnte und kann auch immer noch sehr wenig schmecken. Das ist natürlich sehr unpraktisch bei meinem Beruf. XD

Naja, ändern kann ich nicht viel und ruhe mich daher schön aus. Ab und an schreibe ich dann ein bisschen Blog oder kümmere mich um den Shop. Wenn es zuviel wird gibt es dann aber wieder Bettruhe. Es ist natürlich auch mal schön, dass ich jetzt bekocht werde, auch wenn man nicht schmecken kann. (^-^)

Bei dem Video geht es um einige der typischen Speisen und Zutaten die in der kalten Jahreszeit in Japan gerne gegessen werden. Es gibt sicher noch viele mehr, aber da das Video eh schon solange ist, habe ich mich auf ein paar Speisen reduziert.

Die Winterzeit in Japan habe ich persönlich als am langweiligsten empfunden. Naja, die Nikkuman waren schon ein Highlight. Allerdings war es in Kyoto recht kalt. Was natürlich toll ist, wenn ihr im Winter in Japan einen Onsen besucht. Das kann ich euch wirklich nur empfehlen. ^-^ Nach dem Baden dann ein kühles Getränk und etwas später ein leckeres Nabegericht.

Meine japanische Mama macht immer soviel Nabe, wenn wir da sind. XD Und man kann einfach nicht aufhören zu essen. Ein Tipp, wenn ihr das Gemüse und Fleisch aufgegessen habt, dann eignet sich der Sud im Topf noch hervorragend um darin Udon-Nudeln zuzubereiten. Vorrausgesetzt ihr schafft noch sie zu essen.

Hier also das Video, ich hoffe ich bin bis zur nächsten Woche wieder fit und kann dann auch fleißig wieder Blog schreiben!
<3