



Die O-Zoni (お雑煮) ist die klassische japanische Neujahrssuppe. Sie darf als Einziges an Neujahr gekocht werden. Speisen für Osechi werden sonst bereits vor den Feiertagen vorbereitet. In die O-Zoni kommen verschiedene Suppeneinlagen rein. Eine davon ist zum Beispiel gegrilltes, ungesüßtes Mochi.

Für die klassische O-Zoni benötigt man Brühe, Gemüse, wie Karotten, Blattspinat, den grünen Teil von Frühlingszwiebeln, Kiri-Mochi, Kamaboko, helle Sojasauce, Mirin, Sake, Zucker und Ingwersaft. Da ich selber kein großer Freund von Dashi bin, verwende ich für mein Rezept klassische Gemüsebrühe. Die Einlagen der O-Zoni lassen sich natürlich variieren.

Wagashi Maniacs Rezept für O-Zoni