



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 (ein ungesüßtes Wagashi aus Reis), 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.

Mehr gibt's bei:

[Wagashi Maniacs Rezept für O-Zoni](#)

Originally posted 2018-03-10 22:32:00.