

Kon'nyaku = eine Speise zum „Frühjahrsputz“  
für Magen u. Darm - wird in Japan  
mindestens 1x pro Jahr gegessen.

Die Knollen aus der Familie der Taro-imo-Kartoffeln werden gehacknet u. pulverisiert.

Dieses Pulver wird in Wasser eingerührt u. aufgekocht. Als Stärkemittel wird Kalk - aus Speisemuschelschalen gewonnen - zugefügt und eingerührt. Dann stockt die Masse. Sie kann geschnitten werden. In Schalen mit klarem Wasser werden die Stückchen im Kühlschrank einen Tag lang kaltgestellt.

Da Kon'nyaku (- 97% Wasser-) keinen eigenen Geschmack hat, wird es mit kleinen Fleischstückchen u. Pfefferoni angebraten, mit einem Schuss Soja-Sauce abgelöscht u. mit etwas Suppe langsam gedünstet.