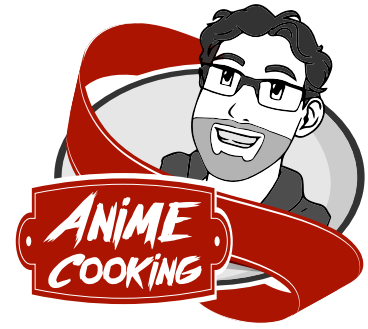


KATSUPON VON DEKU'S MUTTER - MY HERO ACADEMIA -

Zeitaufwand: **ca. 45 Minuten**

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Messer, Pfanne**



1. Reis kochen.
2. Das Fleisch klopfen, panieren und in genug Öl in der Pfanne braten.
3. Danach das Fleisch an die Seite legen und in Streifen schneiden.
4. Die Zwiebel in Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten.
5. Nun stellen wir unser Saucengemisch aus den Zutaten (★) her.
6. Dazu mischen wir Sake, Sojasauce, Dashi-Pulver, Mirin und das Wasser. In einem anderen Gefäß mischen wir die Eier.
7. Die Zwiebel mit dem Saucengemisch ablöschen und ein wenig köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind.
8. Daraufhin gießen wir das Ei langsam und gleichmäßig in die Pfanne und stellen die Herdplatte auf kleine Flamme.
9. Das geschnittene Fleisch geben wir nun auch hinzu damit es wieder aufwärmt.
10. Die Eier stocken lassen (Mit Deckel auf der Pfanne ca. 1-2 Min.), bis der gewünschte Festigkeitsgrad erreicht ist.
11. Reis in die Bowls geben, Fleisch mit Sauce auf den Reis geben.
12. Dekorieren mit Mitsuaba-Blatt oder Petersilie

ITADAKIMASU

Für eine Portion

- 1 Schweineschnitzel
- Mehl, Eier, Panko zum Panieren
- 2 EL Sake (★)
- 2 EL Sojasauce (★)
- 2 EL Mirin (★)
- 1/2 TL Dashi Pulver (★)
- 1/2 Zwiebel
- 2 Eier
- Mitsuaba-Blatt oder Petersilie