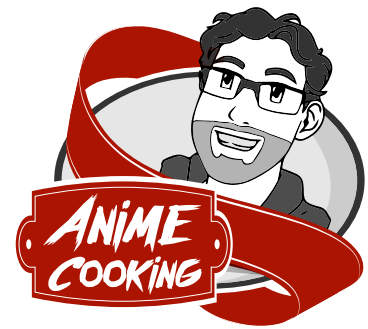


HAMBURGER STEAK DON

Zeitaufwand: **40–45 Minuten**

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Messer, Topf, Pfanne**



1. Zuerst waschen und kochen wir den Reis.
2. Währenddessen vermischen wir ein Ei und die Zutaten (©) gründlich miteinander. Aus der Mischung formen wir unser Hamburger Steak und braten es in einer Pfanne.
3. Das zweite Ei geben wir ebenfalls in die Pfanne und braten daraus ein Spiegelei.
4. Nun stellen wir unsere Teriyaki-Sauce her. Die Zutaten (★) kommen in einen Topf und werden leicht eingekocht.
5. Zum Schluss richten wir alles an: Der Reis kommt in eine Schüssel, gefolgt von einem Salatblatt und den Kirschtomaten. Dann legen wir das Hamburger Steak und das Spiegelei obendrauf und garnieren alles mit der Sauce..

Für eine Portion

- 200 g Rinderhackfleisch (©)
- 2 EL Panko (©)
- 1 TL Worcestersauce (©)
- 1 TL Senf (©)
- 1/2 TL Salz (©)
- 1/2 TL Cayennepfeffer (©)
- 1/2 TL Paprikapulver (©)
- Salatblatt
- 2 Kirschtomaten
- 2 Eier
- Rundkorn Reis
- 4 EL Sojasauce (★)
- 2 EL Mirin (★)
- 2 EL Sake (★)
- 2 EL Zucker (★)
- 1 TL Sesamkörner (★)

ITADAKIMASU