

Ajitama / RAMEN-Ei

Zeitaufwand: **10–15 Minuten**
(zzgl. Ruhezeit über Nacht)

Kategorie: **Snack**

Küchenutensilien: **Topf, Gefäß oder Gefrierbeutel zum marinieren**

1. Die gewünschte Menge Eier
EXAKT 6 Minuten kochen
lassen und in Eiswasser ab-
schrecken.
2. In unserem Eiswasser kön-
nen wir die Eier auch direkt
schälen. Danach auf einem
Teller ruhen lassen.
3. Entweder habt ihr noch
Chashu-Sud übrig oder wir
stellen uns eine neue Mari-
nade her.
4. Die Zutaten (♠) einfach kurz
aufkochen und danach ab-
kühlen lassen.
5. Zum Schluss die Eier in dem
Sud über Nacht marinieren
lassen. Je länger die Eier
marinieren, desto intensiver
wird der Geschmack.

ITADAKIMASU



Für z.B. 4 Ajitama:

- Eier
 - 400 ml Chashu-Sud
- ODER:**
- 100 ml Sake (♠)
 - 100 ml Mirin (♠)
 - 200 ml Sojasauce (♠)
 - 50 g Zucker (♠)