



1. Zuerst den Reis waschen und aufsetzen.
2. Danach das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die Zwiebel und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und das Ei gründlich in einer Schüssel verquirlen.
4. Im nächsten Schritt geben wir das Fleisch in die Pfanne und braten es von allen Seiten an.
5. Anschließend die Zwiebeln und die Zutaten (♠) in die Pfanne geben und kochen alles auf.
6. Das Ganze jetzt 5 Minuten köcheln lassen.
7. Daraufhin gießen wir das Ei langsam und gleichmäßig in die Pfanne und stellen die Herdplatte auf kleine Flamme.
8. Die Eier stocken lassen, bis der gewünschte Festigkeitsgrad erreicht ist.
9. Zuletzt den Reis in einer Bowl anrichten, Ei-Hähnchen-Mischung auf den Reis geben und mit Frühlingszwiebeln garnieren.

#### Für eine Portion

- Reis
- 200 g Hähnchenfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Sake (♠)
- 2 EL Sojasauce (♠)
- 2 EL Mirin (♠)
- 1 EL Zucker (♠)
- Dashi-Pulver (♠)

**ITADAKIMASU**