



Schwierigkeit: ●●●○●

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: 2 Töpfe, Sieb, Pfanne



1. Zuerst die Zwiebel sowie den Lauch grob schneiden.

Danach Zwiebel, Lauch, Knoblauch, Shiitake-Pilze, Hähnchenschenkel und 1 EL Salz in einen Topf mit ausreichend Wasser geben.

Aufkochen lassen.

2. Anschließend den Topf, bei leicht geöffnetem Deckel, ca. 3 Stunden köcheln lassen.

3. Nach den 3 Stunden dann die Hähnchenschenkel aus dem Topf nehmen und vorerst beiseite stellen.

Die Brühe durch ein Sieb in einen weiteren Topf gießen.

4. Als Nächstes werden die Hähnchenschenkel entbeint.

5. Jetzt können das Noriblatt in dünne, kurze Streifen und die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe geschnitten werden.

Für das Noriblatt würde ich eine Scheere nehmen.

6. Die Brühe wird veredelt mit:
  - 2 EL Zucker,
  - 4–5 EL Sojasoße und
  - 7–8 EL Sake.

7. Im folgenden Schritt die Udon-Nudeln in der Brühe für ca. 3 Min. erwärmen.

8. Gleichzeitig wird das Spiegelei in der Pfanne zubereitet.

9. Udon-Nudeln in eine Bowl geben und die Brühe hinzufügen.

Das Hähnchenfleisch unter das Spiegelei geben und mit den Frühlingszwiebeln und den Noriblatt-Steifen garnieren.

- 1 Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stange Lauch
- Je Portion 200 g Udon-Nudeln
- Shiitake-Pilze
- Hähnchenschenkel
- Eier
- 2 EL Zucker
- 4–5 EL Sojasoße
- 7–8 EL Sake
- 1 Blatt Nori
- Salz

**ITADAKIMASU**

