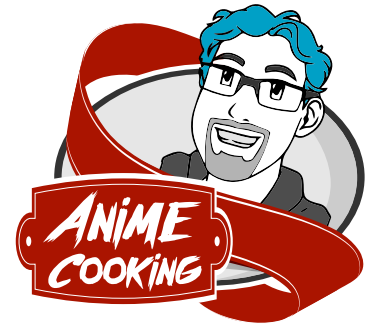


HÄHNCHEN DONBURI (OYAKODON)

Schwierigkeit: ● ● ● ● ●

Kategorie: Hauptgerichte

Küchenutensilien: Bowl, Pfanne



1. Zuerst das Hähnchenfleisch würfeln und in mundgerechte Stücke schneiden.

Als nächstes die Zwiebel grob und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

2. Jetzt können wir unseren Reis aufsetzen.
3. Danach das Ei gründlich in einer Schüssel verquirlen.
4. Im nächsten Schritt geben wir Zucker, Mirin, Sake, Sojasauce, Wasser, Dashi-Pulver und Zwiebeln in die Pfanne und kochen die Mischung auf.
5. Das Ganze jetzt 5 Minuten köcheln lassen.
6. Anschließend das Fleisch hinzufügen und weitere 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.

ITADAKIMASU

- Reis für 2 Bowls
- 4 EL Sake
- 4 EL Sojasauce
- 4 EL Mirin
- 1 Zwiebel
- 4 Eier
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- ca. 500 g Hähnchenfleisch (aus guter Haltung)
- 2 EL Zucker
- Dashi-Pulver

