



Zeitaufwand: **30–40 Minuten**
(zzgl. Kühlzeit 3+ Stunden)

Kategorie: **Hauptspeisen**

Küchenutensilien: **Form, Messer, Topf, feines Sieb**



Für eine Portion

- 3 Blatt Gelantine
- ca. 250 ml Geflügel Fond (★)
- 2 EL Bonito-Flocken (★)
- 1 EL Mirin (★)
- 1 EL Sake (★)
- 1 EL Helle Sojasauce (★)
- Frühlingszwiebel
- 2 Eier
- ca. 140 g Reis

1. Die Gelantine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen lassen. Danach ausdrücken.
2. Nun die Gelantine und die Zutaten (★) zusammen aufkochen.
3. Die Flüssigkeit in ein geeignetes Gefäß (Das nachher ca. 1 x 1 cm Würfel geschnitten werden können) durchsieben und ca. 3 Stunden kalt stellen.
4. Die Eier zu Rührei verarbeiten,
5. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
6. Die erkaltete Sülze nun in Würfel schneiden und mit dem Rührei mischen. (Weiter kalt stellen)
7. Reis kochen.
8. Auf den heißen Reis die Ei-Sülze-Mischung geben und mit den Frühlingszwiebeln garnieren.
9. Direkt heiß servieren.

ITADAKIMASU