



Zutaten: (für 2 Personen)

200g Hühnerfleisch

1 Zwiebel

2 Eier

Soße

200ml Dashi

1 EL Zucker

1EL Mirin

2EL Sojasoße

Alternativen:

Wer keine Möglichkeit hat, in einem asiatischen Geschäft Dashi zu kaufen, der kann zb. Auch Gemüsebrühe nehmen.

Anstelle von Mirin kann entweder Sake mit ein wenig Zucker verwendet werden, oder, sollte auch kein Sake zu bekommen sein, etwas Weißwein und dort etwas Zucker hineinrühren.

Die Zubereitung

Als erstes wird der Reis gewaschen und dann in ausreichend Wasser gekocht.

Wenn er fertig ist, ihn abdecken und warm halten.

Das Hühnerfleisch wird in mundgerechte Stücke geschnitten und die Zwiebel in feine Streifen.

Nun werden die Zutaten für die Soße vermischt, also Dashi, Mirin, Sojasoße und Zucker.

Die Soße in einem kleinen Topf einmal aufkochen und dann das Fleisch und die Zwiebeln hinzugeben.

Das Fleisch und die Zwiebeln so lange kochen lassen, bis das Fleisch gar ist und die Zwiebeln schön glasig sind.

Zum Schluss die Eier unterrühren / aber nicht vermischen und dann bei geschlossenem Topf ca. eine bis 2 Minuten stocken lassen, ohne dass das Ei zu fest wird.

Den Reis gleichmäßig in die Schälchen verteilen und die nun etwas andickte Soße mit dem Fleisch darüber geben.

Guten Appetit.

