



Ajitsuke Tamago

für 2 Portionen | 20 Minuten | 96 kcal

Kannst du mir sagen, ob du schon mal Ajitsuke Tamago probiert hast? Wenn nicht, solltest du das unbedingt nachholen! Diese marinierten Eier sind die perfekte Beilage für klassische Ramen Nudelsuppen oder auch ein selbstgemachtes Bento. Ajitama, wie sie auch genannt werden, sind weich gekochte frische Eier mit einem wunderbar aromatischen Geschmack. Das Geheimnis liegt in der Marinade aus Sojasauce und Mirin, die dem Ei bis zu zwei Tage lang im Kühlschrank Zeit zum Ziehen gibt. Beachte nur die Vorlaufzeit und los geht's mit dem Genießen!

Zubereitung:

1. Zutaten für die marinierten Eier bereitlegen.
2. In einem Topf reichlich Wasser für die Eier (die Eier sollten später vollständig mit Wasser bedeckt sein) zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Eier vorsichtig und langsam (zum Beispiel mit einem großen Löffel) in das Wasser gleiten lassen. Jetzt die Hitze auf mittlere Stufe (das Wasser sollte immer noch köcheln, aber die Eier sollten nicht umherspringen) einstellen und Eier für 7 Minuten kochen. Nachdem die Eier fertig gegart sind, Eier unter kaltem fließendem Wasser abschrecken. Kaltes Wasser in den Topf fließen lassen und Eier darin vollständig auskühlen lassen. Anschließend die kalten Eier vorsichtig pellen.
3. Für die Marinade Sojasauce, Mirin und Wasser in einem Gefrierbeutel mischen. Die gekochten und geschälten Eier mit in den Beutel legen.
4. Den Beutel mit der Marinade und den Eiern gut verschließen.
5. Die marinierten Eier für mindestens 12 Stunden (oder bis zu 2 Tagen) in den Kühlschrank legen. Nach Ablauf der Marinierzeit die Eier aus dem Beutel holen. Sollen die marinierten Eier für eine Ramen Nudelsuppe verwendet werden, Eier vorsichtig mit einem scharfen Messer halbieren und als Beilage zur Suppe servieren. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- 2 Eier (Größe L)
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Mirin
- 6 EL Wasser

