



# Oyakodon

für 2 Portionen | 30 Minuten | 720 kcal

Ein Oyakodon ist genau die richtige Wahl, wenn du ein schnelles und zugleich geschmacksintensives Reisgericht zubereiten möchtest. Für diese typisch japanische Rice Bowl benötigst du nur wenige Zutaten und alles wird in nur einer Pfanne gekocht – ideal! Das Hähnchenfleisch bleibt super weich und saftig und die leckere Brühe verbindet das Topping perfekt mit dem frisch gegarten Reis. Ein Muss für deine japanische Alltagsküche!

## Zubereitung:

1. Zutaten für Oyakodon bereitlegen und den Reis zubereiten. Außerdem sollte die Dashi Brühe aus Kombu und Shiitake jetzt fertig vorbereitet sein.
2. Die Hähnchenfilets unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Das Hähnchenfleisch in eine Schüssel geben und mit dem Sake übergießen, kurz umrühren und für 10 Minuten zur Seite stellen und ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten vorbereiten: Die Zwiebel schälen, dann halbieren und jede Hälfte in dünne Streifen schneiden.
4. Außerdem die Frühlingszwiebel waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden.
5. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und ganz kurz mit einer Gabel verquirlen. Dann etwa die Hälfte der Frühlingszwiebelringe hinzugeben und verrühren.
6. Nun für die Sauce Dashi Brühe mit Sojasauce, Mirin und Zucker in einer weiteren Schüssel vermischen, sodass der Zucker sich auflöst.
7. Als nächstes das Hähnchenfleisch durch ein Sieb abtropfen lassen und zurück in die Schüssel geben. Dann mit der Kartoffelstärke bestreuen und unterheben.
8. Nun in einer mittleren Pfanne (bitte beachte: später benötigen wir außerdem einen Deckel zur Pfanne) das Öl erhitzen und die Hähnchenteile darin von allen Seiten scharf braten, sodass sie leicht gebräunt sind. Das dauert nicht sehr lange, etwa 3 bis 4 Minuten. Danach aus der Pfanne heben (Hitze NICHT abstellen) und auf einem Teller ruhen lassen.
9. Jetzt die Zwiebelstreifen in der heißen Pfanne kurz anrösten, dann mit der vorbereiteten Sauce übergießen. Alles solange köcheln, bis die Zwiebel schön weich ist.

## Zutaten:

- 2 Portionen Reis
- 200 g Hähnchenfleisch
- 2 EL Sake
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 50 g Katakuriko (Kartoffelstärke)
- 2 EL Öl
  
- 150 ml Dashi Brühe
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Mirin
- 1 EL Zucker
- 1 TL Shichimi Togarashi



10. Nun die bereits gebratenen Hähnchenteile zu den Zwiebeln in die Pfanne geben, einmal gut mit der Sauce verrühren. Dann die Eier-Frühlingszwiebel-Mischung hinzufügen. Gut umrühren, den Deckel der Pfanne schließen und die Hitze abstellen. Solange garen lassen, bis das Ei sichtbar gestockt ist. Falls nötig, noch einmal alles in der Pfanne umrühren zwischendurch, damit das Ei je nach deinen Vorlieben fest wird (ich mag es lieber leicht flüssig, du kannst es aber auch vollständig durchgaren).
11. Nun den Reis in Schüsseln füllen und den Pfanneninhalt als Topping oben drauf geben. Garniere alles mit den restlichen Frühlingszwiebeln und etwas Shichimi Togarashi.
12. Fertig – Itadakimasu!

