



Yakimeshi

für 2 Portionen | 10 Minuten | 423 kcal

Tauche ein in die Welt der japanischen Küche und bereite mit meinem einfachen Yakimeshi Rezept perfekt gebratenen Reis zu. Yakimeshi ist ein traditionelles japanisches Reisgericht mit verschiedenen, üblichen Zutaten wie Gemüse, Schinken und Ei. Mit nur wenigen Schritten zauberst du eine köstliche und authentische Mahlzeit aus Japan in deine Küche. Probiere es jetzt aus!

Zubereitung:

1. Zutaten für Yakimeshi bereitlegen. Tipp: Am besten funktioniert das Rezept mit am Vortag gekochtem oder übrig gebliebenem Reis. Diesen am besten flach auf einem Teller ausbreiten, dann kühl stellen und am nächsten Tag eine Stunde vorher hervorholen und auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.
2. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel unter fließendem Wasser waschen, abtropfen lassen und in dünne Ringe schneiden (am besten mit einem großen Messer in Mitte teilen, zusammen legen und vom Lauch abwärts in feine Ringe schneiden, die Wurzelende entfernen). Die weißen und grünen Teile separat legen.
3. Dann die Eier in einer Schüssel mit Pfeffer würzen und verquirlen.
4. Nun in einer Pfanne das Sesamöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Darin dann zuerst die weißen Teile der Frühlingszwiebel und die Schinkenwürfel für 2 Minuten anbraten.
5. Dann Knoblauch mithilfe einer Knoblauchpresse hinzufügen. Die Hitze auf hoch stellen. Anschließend die Eiermasse und den Reis hinzugeben. Beides sofort miteinander vermengen und nach Möglichkeit die zusammengeklebten Reiskörner mithilfe eines Pfannenwenders teilen. Alles kräftig anbraten – dazu nicht wild umherrühren, sondern lieber die Pfanne schwenken, sodass der Reis sogar etwas knusprig-kross wird.
6. Den Herd abstellen und mit Sake sowie Sojasauce würzen. Noch einmal schwenken und gut verteilen.
7. Das Yakimeshi ist nun fertig. Zum Servieren am besten eine kleine Schüssel mit Wasser ausspülen, dann ohne abtrocknen den gebratenen Reis einfüllen. Einen Teller wie einen Deckel aufsetzen, alles umdrehen und das Schüsselchen abheben. Mit den grünen Frühlingszwiebeln garnieren. Dazu passt eine deftige Gemüsesuppe und eingelegtes Gemüse. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- 2 Portionen Reis (am besten vom Vortag)
- 2 Scheiben Schinken (z.B. Kochschinken)
- 2 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Sesamöl
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Sake

