


## FRÜHSTÜCK AUF JAPANISCH

Donburi-Gerichte sind das Rumpel-Pumpel Japans und werden in großen Reisschüsseln serviert. In der Kurzform heißen sie nur „Don“. Der Begriff „Soboro“ bezieht sich auf das krümelige Hackfleisch.

### ZUTATEN FÜR 4 SCHALEN

200 *gramm* JASMINREIS

 HACKFLEISCH  
VOM HUHN } 500 *gramm*

[AM BESTEN AUS DER KEULE]

*etwas* PFLANZENöl 

2 *EL* INGWER

2 *EL* SAKE [JAPANISCHER REISWEIN]\*

2 *ℳ* REISESSIG\*

2 *EL* SOJASAUCE\*

2 TL / 2 EL ZUCKER

4 EIER

1 *Prise* SALZ

1 PCK. *eingelegter* SUSHI-INGWER\*

\*ZUTATEN AUS DEM ASIA-SHOP

Den Reis in einem Topf oder einem Reiskocher nach Packungsanlange zubereiten. Das Hühnerhackfleisch mit etwas Pflanzenöl in einer Pfanne rundherum anbraten.

Die Ingwerwurzel schälen, klein schneiden, hinzufügen und kurz mitschwitzen lassen. Dann mit dem Sake und dem Reisessig ablöschen.

Zum Schluss zwei Teelöffel Zucker und die Sojasoße dazugeben und so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.

Die Eier in eine Schüssel schlagen, zwei Esslöffel Zucker und eine Prise Salz dazugeben und alles mit einem Schneebesen verrühren. Anschließend die Eimasse in eine warme Pfanne geben und unter ständigem Rühren stocken lassen, so dass möglichst kleine Stückchen entstehen.

Den gekochten Reis in einer Schale anrichten und zur Hälfte mit dem Hackfleisch und zur Hälfte mit dem süßen Rührei bedecken. Zum Schluss mit dem eingelegten Ingwer garnieren.

ITADAKIMASU - *guten Hunger!*

