

Rezept

Teriyaki Chicken Ramen

Ein Rezept von Teriyaki Chicken Ramen, am 29.05.2023

Zutaten

800 ml Hühnerfond	6 EL Sojasauce
6 EL Sake (Reiswein)	6 EL Mirin (süßer Reiswein)
1 TL brauner Zucker	1 Ei (M)
¼ Stange Lauch (weißer Abschnitt)	60 g Zuckerschoten
Salz	200 g Hähnchenbrust
1 EL Rapsöl zum Braten	400 g vorgegarte Instant-Ramen-Nudeln (Asienladen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal, 11 g F, 43 g EW, 88 g KH

Zubereitung

1. Den Fond in einem breiten Topf aufkochen und in 10 Min. bei starker Hitze offen auf ca. 600 ml reduzieren lassen. Sojasauce, Sake, Mirin und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen und in 10 Min. auf die Hälfte zu einer leicht dicklichen Teriyaki-Sauce einkochen lassen.
2. Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und das Ei in 6 Min. wachweich kochen. Kalt abspülen, pellen und in Eiswasser auskühlen lassen. Dann längs halbieren. Lauch waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Zuckerschoten waschen, putzen und in kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren. Dann abgießen und 2 Min. in Eiswasser abschrecken, erneut abgießen und beiseitestellen.
3. Die Hähnchenbrust trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze 4-5 Min. pro Seite braten, dann mit 1 EL Teriyaki-Sauce glasieren. Die Hähnchenbrust in 5 mm dicke Streifen schneiden.
4. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Die restliche Teriyaki-Sauce auf zwei Schalen verteilen und mit dem heißen Fond aufgießen. Nudeln hineingeben und mit einer Gabel spiralförmig aufdrehen. Lauch, Zuckerschoten, Ei und Hähnchen darauf anrichten und sofort servieren.