

Rezepte für den November:

„*Omurice*“



●Zutaten für 2 Portionen

Chicken Reis (mit Huhn gebratener Reis)

300g Reis

Prise Salz und Pfeffer

Viertel Zwiebel

80g Hühnerfleisch

1TL Consomme Granules

10g Butter

4EL Ketchup

2TL Öl

4 Eier

2EL Milch

2EL Sahne

Salz und Pfeffer

Ketchup je nach Geschmack

●Zubereitung

1. Die Zwiebel fein hacken und das Huhn in 1 cm große Würfel schneiden.
2. 10 g Butter in eine Pfanne geben, die Zwiebeln und das Hühnerfleisch aus Zutaten 1 anbraten und es mit Salz und Pfeffer bestreuen.
3. Wenn die Zutaten aus 2 goldbraun gebraten sind, den Reis hinzufügen und weiter anbraten. Wenn der Wassergehalt vom Reis verdampft ist, das Consommé Granules und den Ketchup hinzufügen und weiter wenden.
✂Bei mittlerer bis starker Hitze, damit der Wassergehalt aus dem Ketchup austritt.
4. „Chicken Reis“ ist fertig. Zwei gleiche Portionen aufteilen.
✂es je nach Geschmack mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Eier, Sahne, Milch und Salz und Pfeffer gut vermischen. Danach in zwei gleiche Portionen aufteilen.
6. 2TL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eimischung hinzugeben. Schnell umrühren und in der Pfanne verteilen, bevor die Eier fest werden.
✂Jeweils eine Portion zubereiten.
✂Eine gut erhitzte Eisen- oder Teflonpfanne verwenden, damit die Eier nicht festkleben.
7. Wenn die Eimischung halb gekocht ist, die Pfanne vom Herd nehmen und „Chicken Reis“ in der Mitte der Pfanne in Form eines Rugbyballs anrichten.
✂Siehe unteres Foto.



8. Mit einem Pfannenwender den Chicken Reis von beiden Seiten mit Eiern bedecken.
✂Das Omelette vorsichtig behandeln, da es leicht reißen kann.
✂Es ist einfacher, dies zu tun, während Sie die Pfanne kippen.
9. Das Omelett an den Rand der Pfanne bringen. Den Rand der Pfanne auf einen Teller stellen und das Omelett vorsichtig auf den Teller legen, sodass die Pfanne den Teller mit der geschlossenen Seite nach unten bedeckt.
10. Mit Ketchup servieren.

(Speise:Frau NIWA Mikiko, Offizielle Köchin der Generalkonsulin)