



Zubereitung

Den Reis in einer Schüssel oder im Reiskocher mehrmals mit Wasser spülen, bis das Wasser klar ist. Abgiessen.

Variante 1 im Reiskocher

1. Den Reis in den Reiskocher geben. Sojasauce, Mirin, Sake und Dashi-Pulver hinzufügen.
2. Mit Wasser bis zur Markierung auffüllen (bis zur 2-Tassen-Markierung des Reiskochers). Einmal kurz mit dem Reislöffel verrühren.
3. Das Poulet und optionales Gemüse oben auf den Reis legen. Ab jetzt nicht mehr umrühren.
4. Den Reiskocher im Standardprogramm für weissen Reis starten.
5. Nach Ende des Kochvorgangs den Deckel 10 Minuten geschlossen lassen. Der Reiskocher übernimmt fast alles. Nach dem Schichten ist kein Eingreifen mehr nötig.
6. Danach alles vorsichtig mit dem Reislöffel vermengen und servieren.

Tipps

- Für mehr Geschmack fein geschnittene Ingwerstreifen mit in den Kocher geben für eine frische Note.
- Oyakodon-Variante (cremiger Reis): Kurz vor Ende der Garzeit verquirlte Eier über das Hähnchen giessen und 5 Minuten im Warmhaltemodus stocken lassen.
- In der Metzgerei oder an der Fleischtheke können Pouletoberschenkel direkt ohne Haut gekauft werden.

Donabe Chicken Rice

Zutaten

- 2 Tassen japanischer Rundkornreis (Sushi Reis)
- 300g Pouletschenkel (ohne Haut, in groben Stücken, darf unregelmässig sein)

Marinade (nur bei Topf-Variante)

- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Sake
- 1 TL Ingwer, gerieben

Flüssigkeit

- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Mirin (süsser Reiswein)
- 1 EL Sake (optional)
- 1 TL Dashi-Pulver (japanische Fischbrühe)
- Wasser - In total 300ml Flüssigkeit (der Rest mit Wasser aufgiessen)

Beilagen (Optional)

Karottenstücke, Frühlingszwiebeln, Sesamsamen oder Shiitake-Pilze

Dazu passende Getränke

- 2024 Pinot gris, Erich Meier
- Pinot gris alkoholfrei. St. Antony



Zubereitung

Den Reis in einer Schüssel oder im Reiskocher mehrmals mit Wasser spülen, bis das Wasser klar ist. Abgiessen.

Variante 2 im Topf (Donabe)

1. Den Reis mit der Flüssigkeit direkt im Topf 20 bis 30 Minuten einweichen. Während der Reis einweicht, das Hähnchen mit der Marinade marinieren, gleich lange ziehen lassen.
2. Das Hähnchen und optionales Gemüse auf den Reis legen. Nicht umrühren.
3. Den Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze erhitzen, bis Dampf aufsteigt (ca. 12 bis 15 Minuten).
4. Dann die Hitze stark reduzieren und weitere 12 bis 15 Minuten leise garen lassen. Für eine knusprige Reisschicht am Boden die Hitze in den letzten 1 bis 2 Minuten kurz auf mittlerer Stufe erhöhen, bis ein leichtes Knistern zu hören ist.
5. Herd ausschalten. Den Deckel geschlossen halten und den Reis 15 Minuten ruhen lassen.
6. Deckel abnehmen, alles vorsichtig mit dem Reislöffel vermengen und auf die gewünschten Teller verteilen. Je nach Belieben noch mit Frühlingszwiebeln oder Sesam garnieren.

Tipps

- Für mehr Geschmack fein geschnittene Ingwerstreifen mit in den Kocher geben für eine frische Note.
- Oyakodon-Variante (cremiger Reis): Kurz vor Ende der Garzeit verquirlte Eier über das Hähnchen giessen und 5 Minuten im Warmhaltemodus stocken lassen.
- In der Metzgerei oder an der Fleischtheke können Pouletoberschenkel direkt ohne Haut gekauft werden.

Donabe Chicken Rice

Zutaten

- 2 Tassen japanischer Rundkornreis (Sushi Reis)
- 300g Hähnchenschenkel (ohne Haut, in groben Stücken, darf unregelmässig sein)

Marinade (nur bei Topf-Variante)

- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Sake
- 1 TL Ingwer, gerieben

Flüssigkeit

- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Mirin (süsser Reiswein)
- 1 EL Sake (optional)
- 1 TL Dashi-Pulver (japanische Fischbrühe)
- Wasser - In total 300ml Flüssigkeit (der Rest mit Wasser aufgiessen)

Beilagen (Optional)

Karottenstücke, Frühlingszwiebeln, Sesamsamen oder Shiitake-Pilze

Dazu passende Getränke

- 2024 Pinot gris, Erich Meier
- Pinot gris alkoholfrei. St. Antony