Hühnernudeltopf
Tarinanban

Tarinanban ist ein japanisches Gericht, das oft als Hühnernudeltopf beschrieben wird. Es besteht aus Hühnerfleisch und Nudeln, die in einer herzhaften Brühe gekocht werden. Die Brühe wird typischerweise mit Sojasauce, Mirin und anderen Gewürzen abgeschmeckt, um einen reichhaltigen und aromatischen Geschmack zu erzeugen.
Dieses Gericht ist besonders beliebt in der kalten Jahreszeit, da es wärmend und sättigend ist. Es kann auch mit verschiedenen Gemüsesorten wie Karotten, Pilzen und Spinat angereichert werden, um zusätzliche Nährstoffe und Geschmack hinzuzufügen.

Herkunft: Japan
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Nudeln (Udon)
250 g Hähnchenbrust
2 TL Sake
1 Prise Salz
1 Frühlingszwiebel(n)

Für die Brühe (Tsuyu

1 Liter Dashi
5 EL Sojasauce
4 EL Mirin
2 TL Zucker
2 Prise Salz

Vorbereitung

Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden und in Sake und Salz marinieren. Die Frühlingszwiebel in 5 cm lange Stifte schneiden. Udon nach Anweisung in 2 l siedendem Wasser kochen und in einem Sieb abgießen.

Zubereitung

Die Zutaten für die Brühe in einen Topf geben und kurz kochen. Die Fleischwürfel hinzugeben und mit einem Sieblöffel herausheben, sobald sie gar sind. Udon hinzufügen und alles 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. In vier hohe Schälchen Fleisch und Zwiebelstifte geben, die Brühe darübergießen.

© 2026 coquina.de