Schnittlauch-Rührei
Jiucài jī dan

Schnittlauch-Rührei, auch bekannt als Jiucài jī dan, hat einen sehr angenehmen und frischen Geschmack. Der Schnittlauch verleiht dem Rührei eine leichte Schärfe und ein frisches, zwiebelartiges Aroma, das wunderbar mit der cremigen Textur der Eier harmoniert.
Dieses Gericht ist nicht nur lecker, sondern auch sehr einfach zuzubereiten. Es eignet sich hervorragend als schnelles Frühstück oder leichtes Abendessen.

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Bund Schnittlauch
8 Ei(er)
1 EL Sojasauce hell
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer weiß
2 EL Schlagsahne



Schnittlauch-Rührei

Vorbereitung
Den Schnittlauch waschen, säubern und in 2 cm-Stücke schneiden. Die Eier mit etwas Öl in eine Schüssel schlagen, mit der Sahne und der Sojasauce, am besten mit einem Schneebesen, schaumig rühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch zur Eimasse geben und unterrühren.

Zubereitung
Eine heiße Pfanne zweimal in Öl ausschwenken und die Eier hineingießen. Mit dem Spatel hin- und herschieben, bis die Masse stockt, den Wok vom Feuer nehmen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und sofort servieren.

© 2026 coquina.de