Reis mit Huhn und verschiedenen Gemüsen
Takikomi Gohan

Takikomi Gohan, oder gemischter Reis, ist ein traditionelles japanisches Gericht, das aus Reis, Huhn und verschiedenen Gemüsen zubereitet wird. Es hat einen herzhaften und umami-reichen Geschmack, der durch die Kombination von Zutaten wie Sojasauce und Sake entsteht. Die Aromen der verschiedenen Gemüsesorten und des Huhns verschmelzen während des Kochens, was dem Gericht eine tiefe und komplexe Geschmacksnote verleiht.
Das Gericht ist nicht nur lecker, sondern auch sehr nahrhaft und vielseitig. Es kann mit verschiedenen Gemüsesorten wie Karotten, Pilzen und Konnyaku zubereitet werden, und manchmal wird auch frittierter Tofu hinzugefügt.

Herkunft: Japan
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 20 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Winterpilze / Shiitake
200 g Hähnchenbrust
5 Karotte(n)
2 Aburaage (frittierter Sojaquark)
2 TL Zucker
6 EL Sojasauce
4 EL Sake
300 g Rundkornreis

Vorbereitung

Zuerst die Pilze 15 bis 20 Minuten in 200 ml lauwarmen Wasser einweichen. Dann abtropfen lassen, etwas ausdrücken, die Stiele herausdrehen und die Köpfe in dünne Streifen schneiden. Das Einweichwasser in einem Topf beiseite stellen. Danach das Hühnerbrustfilet in etwa 2,5 cm große Würfel schneiden. Die geschälten Möhren zuerst in lange, dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Aburaage in der Länge nach halbieren, dann schräg ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

Zubereitung

Das Pilzeinweichwasser mit Zucker, 4 EL Sojasauce und 2 EL Sake zum Kochen bringen. Die Pilze und Möhren hineingeben und 5 Minuten kochen lassen, dann die Fleischwürfel und Aburaage zufügen. Das ganze weitere drei bis 4 Minuten kochen, dann mit einem Schaumlöffel aus der Brühe nehmen und beiseite stellen. Die Brühe mit dem restlichen Sake und der restlichen Sojasauce vermischen und mit Wasser auf 650 ml auffüllen. In einen Topf geben, Reis zufügen und bei starker Hitze einmal aufkochen lassen. Den Deckel auflegen und den Reis bei ganz schwacher Hitze etwa 20 bis 25 Minuten ausquellen lassen. Das Gemüse mit einem Holzspatel vorsichtig unter den Reis heben. Ein gefaltetes Küchentuch unter den Deckel legen, damit der aufsteigende Dampf aufgesogen wird. Das Gericht noch fünf Minuten auf der abgeschalteten

© 2026 coquina.de

Herdplatte stehen lassen. Den Reis heiß in Portionsschalen auftragen.

© 2026 coquina.de