

Xie-Huang-Dan

Rührei, das nach Rogen der Krabbe schmeckt

Neben zwei Eiern werden Zutaten gebraucht wie Ingwer, Essig, Zucker und Salz

Fangen wir mal an!

Als Vorbereitung:

1. Zwei Eier mit ein Bissel Salz schön rühren.
2. Ein Stück sauber gewaschene Ingwer in extra feine Körnchen schneiden und in die gerührten Eier eingeben und schön rühren mit ca. 6 bis 8 Teelöffeln Essig, 1 Teelöffel Zucker und einer Prise Salz.

Die Pfanne mit Kochöl auf kleines Feuer legen. Nach ca. 15 Sekunden, die gerührten Eier mit Zutaten in die Pfanne eingeben und diese mit Pfannewender langsam wenden, damit die Eierflüssigkeit zu Stückchen gerinnt. Wenn die Stückchen da sind, bedeutet es, dass das Kochen ist gelungen. Guten Appetit!

Xie-Huang-Dan

Scrambled eggs with the taste of crabs' roes

Besides two eggs, other ingredients like ginger, vinegar, sugar and salt

Let's begin!

As preparation:

1. Well mix two eggs with some salt.
2. Finely cut a piece of ginger that's washed clean into grit-like pieces. Then put them in the egg liquid and well mix it with about 6 to 8 teaspoons of vinegar, one teaspoon of sugar and some salt.

Heat the pan with suitable amount of oil on gentle fire. After around 15 seconds, put in the well mixed egg liquid and slowly fry them using a spatula so that the liquid . The dish is ready when the scrambled eggs are obviously done and the cooking is successful. Enjoy your meal!