

Teriyaki-Chicken

Für das Hähnchen:

500 g Hähnchenbrust 2 EL Öl

Für die Teriyaki-Soße:

60 ml Sojasoße 60 ml süßer Reiswein 2 EL Sake
2 EL Zucker 1 Knoblauchzehe, gehackt 1 TL geriebener Ingwer

Zum Servieren:

gekochter Jasminreis Frühlingszwiebeln, Ringe Sesamkörner
gedünstetes Gemüse

Teriyaki-Soße:

In einer kleinen Schüssel die Sojasoße, Mirin, Sake, Zucker, Knoblauch und Ingwer gut vermischen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Beiseitestellen.

Hähnchen:

Das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Hähnchenstücke darin anbraten, bis sie goldbraun und durchgegart sind (5-7 Minuten). Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Teriyaki-Soße:

In derselben Pfanne die vorbereitete Teriyaki-Soße hineingeben und aufkochen lassen. Die Soße für 3-4 Minuten köcheln lassen, bis sie leicht eindickt und glänzt.

Hähnchen in der Soße:

Die Hähnchenstücke wieder in die Pfanne geben und in der Soße wenden, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Lassen Sie das Hähnchen noch 1-2 Minuten in der Soße ziehen, damit es die Aromen aufnimmt.

Servieren:

Das Teriyaki-Chicken auf einem Teller anrichten, mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen und mit gekochtem Reis und gedünstetem Gemüse servieren.

NN am 21. April 2025