

# Teriyaki-Chicken

## **Für 4 Portionen:**

### **Für das Hähnchen:**

500 g Hähnchenbrust            2 EL Öl

### **Für die Teriyaki-Soße:**

60 ml Sojasoße                    60 ml Mirin                    2 EL Sake  
2 EL Zucker                        1 Knoblauchzehe            1 TL gerieb. Ingwer

### **Zum Servieren:**

gekochter Jasmin-Reis            Frühlingszwiebeln, Ringe    Sesamkörner  
gedünstetes Gemüse

Die Brust in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Knoblauch fein hacken.

### **Teriyaki-Soße vorbereiten:**

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

### **Hähnchen anbraten:**

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 einkochen:**

In der gleichen 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 Soße schwenken:**

Die Hähnchenstücke wieder in die Pfanne geben und in der Soße wenden, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Das Hähnchen noch 1-2 Minuten in der Soße ziehen lassen, 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 08. August 2025