

Cola-Hähnchen

Für 4 Portionen

1 kg Hähnchen-Fleisch	15 g Ingwer	2 Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz	500 ml Cola	100 ml Sojasoße
1 EL Butter (kalt)	1 EL Sambal Olek	Salz, Pfeffer

Hähnchen-Fleisch waschen und trockentupfen.

Knoblauch, Ingwer schälen und in dünne Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischteile darin bei hoher Temperatur rundherum scharf anbraten. Hitze reduzieren. Ingwer und Knoblauch dazugeben und kurz andünsten. Cola und Sojasoße dazugeben und bei kleiner Hitze 40-45 Minuten köcheln lassen.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

Die Soße aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze etwa um die Hälfte einkochen lassen.

Mit 1 EL kalter Butter binden und mit Sambal Olek, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in die Soße geben.

NN am 17. Januar 2026