Einfaches Teriyaki-Hühnchen

Auch Kochanfänger können das Rezept für ein einfaches Teriyaki-Hühnchen problemlos nachkochen. Der perfekte Einstieg in die asiatische Küche!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

200 ml	Sojasauce
50 g	Honig
1 TL	Ingwer
500 g	Hühnerbrüste
1 Prise	Pfeffer
4 TL	Pflanzenöl
2 Stk.	Schalotten

Zubereitung

1. Für ein einfaches Teriyaki-Hühnchen den Ingwer schälen und reiben. Lauchzwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Sojasauce mit dem Honig in einem Topf erwärmen und den Honig unter ständigem Rühren auflösen. Ingwer unterrühren und vom Herd nehmen.

2. Hühnerbrust zwischen Frischhaltefolie legen und vorsichtig mit einer Pfanne oder einem glatten Fleischklopfer flach klopfen. Kräftig mit Pfeffer würzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hühnchen darin rundherum scharf anbraten.

3. Die Temperatur reduzieren und das Hühnchen mit der Honig-Sauce übergießen. Ca. 3 Minuten köcheln lassen, dabei die Sauce immer wieder über das Huhn gießen. Das Hühnchen aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden. Mit der Sauce anrichten, mit Lauchzwiebeln bestreuen und servieren.

Tipp

Traditionell wird einfaches Teriyaki-Hühnchen mit gekochtem oder gebratenem Reis serviert.