Teriyaki-Huhn mit Reis

Ein klassisches japanisches Rezept: Das Teriyaki-Huhn mit Reis ist fester Bestandteil eines japanischen Menüs und bei kleinen und großen Genießern beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

200 g	Jasminreis
200 g	Hühnerfleisch
2 EL	Teriyakisauce
Nach Belieben	Mitsuba ((Küchenkraut))
Nach Belieben	Frühlingszwiebeln
Nach Belieben	Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für das Teriyaki-Huhn mit Reis das Hühnchenfleisch mit ca. 2/3 der Teriyaki-Sauce vermengen und vorsichtig einmassieren. Für ca. 30-60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. In der Zwischenzeit den Reis zweimal gründlich durchwaschen und mit der 1,5-fachen Menge Wasser in einen Topf geben. Etwa 10 Minuten quellen lassen, dann auf dem heißen Herd ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

3. Mitsuba waschen, trocken tupfen unnd klein schneiden. Alternativ die Frühlingszwiebel waschen und in kleine Ringe schneiden. Wenn das Wasser vom Reis komplett verdampft ist, vom Herd nehmen und warm stellen.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hühnchen darin rundherum goldbraun anbraten. Mit der restlichen Teriyaki-Sauce beträufeln und noch einmal kurz braten. Aus der Pfanne nehmen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Reis servieren.

Tipp

Zum Teriyaki-Huhn mit Reis schmeckt eingelegter Ingwer.