

#04_SOJA-MIRIN-HÄHNCHEN

Wer hätte das gedacht? Auf einmal weht ein Hauch japanischer Kochkunst durch deine Küche.

für 2 Personen

Einkaufsliste: 2 Hähnchenkeulen, 5 El Sojasauce, 4 El Mirin (süßer Reiswein), 5 El Sake (auch ein Reiswein), 2 El Zucker, ein Stück frischer Ingwer.

Küchenzeugs: Große Schüssel, große Kaffeetasse, Messer, Teelöffel, Alufolie, beschichtete Pfanne mit Deckel, Holzlöffel.

Pack's an:

1. Hähnchen abspülen, trocknen und in die Schüssel legen.
2. Ingwer schälen, in kleine Stücke schneiden und durch die Knoblauchpresse in die Schüssel drücken. Wer keine hat: Den Ingwer möglichst fein schneiden. *(Notfalls: Ingwerpulver nehmen)*.
3. Sojasauce, Mirin, Sake und Zucker in einer Kaffeetasse mit einem Teelöffel gut mischen - über die Hähnchen in die Schüssel gießen.
4. Schüssel mit Alufolie verschließen und eine Nacht alles ziehen lassen.
5. Hähnchen mit der Sauce in die Pfanne geben. Hochschalten und mit verschlossenem Deckel auf beiden Seiten jeweils gut sieben Minuten bruzzeln.
6. Temperatur runter und weitere zehn Minuten garen bis die Hähnchen durch sind.
7. Hähnchen auf Teller geben, mit der Sauce begießen.

Tipp: Dazu *Basmati-Reis servieren. Geht einfach: nur der Packungsanleitung folgen.*