

Zitronenhähnchen chinesisches



FOOD STOCK

Für 4 Personen
Dauer: ca. 30 min.

Zutaten

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 1/2 Zitrone
- 50 g Zucker
- 1/2 Hühnerbrühwürfel
- 4 EL Sojasauce
- 4 EL neutrales Öl
- Maizena (Maisstärke)
- Salz



Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets in ca. 2x2 cm grosse Würfel schneiden und rund herum mit Maizena bestäuben
2. Hähnchen zusammen mit dem Öl und der Sojasauce in einen Gefrierbeutel geben und gut mischen
3. Gefrierbeutel verschliessen und mindestens eine Stunde, besser über Nacht, in den Kühlschrank legen
4. Den 1/2 Hühnerbrühwürfel in 2 dl Wasser auflösen
5. Hühnerbrühe, Saft der 1/2 Zitrone, Zucker und Salz in einer Pfanne erhitzen
6. 10 g Maizena mit ein wenig kaltem Wasser anrühren und der warmen Sauce begeben
7. Sauce aufkochen, danach warm halten
8. Mariniertes Hähnchen ca. 15 Minuten braun braten