

Crispy Honey Chicken

Hol dir Asien direkt zu dir nach Hause: Mit Gregor's Chillisauce „Sweet“ verfeinertes Honig-Sesam-Poulet!
Knusprig, fein, wie beim Asiaten. Vorsicht: Kann süchtig machen!



Rezept für 2 Portionen:
400g Poulet
Sesam
Frittieröl

Marinade :
1 Eiweiss
1 EL Sojasauce
1 EL Portwein

Panierung:
70g Maizena (Maisstärke)
1 TL Salz

Reis:
1 Tasse Reis
2 Tassen Wasser

Honig Sauce:
1 Knoblauchzehen gehackt
1 EL Ingwerwurzel gehackt
2 EL Sesamöl
120ml Hühnerbouillon
½ Flasche «Gregor's Sweet Chillisauce»
2 EL Sojasauce
6 EL Honig
2 TL Maizena

Marinade: Eiweiss mit 1 Esslöffel Sojasauce und 1 Esslöffel Portwein in eine Schüssel geben. Mit Schwingbesen vermischen. Poulet in Würfel schneiden und in der Schüssel marinieren, ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Reis: Eine Tasse Sticky-Reis mit zwei Tassen Wasser in eine Pfanne geben. Deckel drauf. 15 Minuten köcheln lassen.

Sauce: 1½ Teelöffel Hühnerbouillon mit 120ml heissem Wasser mischen. 6 Esslöffel Honig, 2 Esslöffel Sojasauce und ½ Flasche «Gregor's Sweet Chillisauce» dazu geben. 1 Knoblauchzehe und 1 Esslöffel frische Ingwerwurzel hacken. Knoblauch und Ingwer mit 2 Esslöffel Sesamöl in einer Pfanne kurz andünsten. Vorbereitete Sauce in die Pfanne geben. 2 Teelöffel Maizena mit etwas Wasser mischen, in die Sauce einrühren. 2 Minuten kochen lassen.

Poulet: 70g Maizena mit 2 Teelöffel Salz in eine Schale geben und mischen. Mariniertes Poulet mit Sieb abtropfen lassen. Poulet-Würfel einzeln in Maizena wenden, gut panieren. Wok oder Bratpfanne ca. 3cm hoch mit Frittieröl füllen (die Fleischwürfel sollen knapp bedeckt werden) und erhitzen. Alles Poulet in die Pfanne geben und 4-5 Minuten goldbraun frittieren. Frittiertes Poulet in die Pfanne mit der Sauce geben und nochmals ein paar Minuten köcheln lassen. Sesam darüber streuen. Anrichten, fertig.



www.chilli-sauce.ch