

Hähnchen Asiatisch



Der Trick ist die Marinade, ansonsten ist man frei in der Wahl der Teile. Ich hatte ausgebeinte Hähnchenkeulen. Aber es geht auch mit ganzen Keulen, Wings oder Scheiben von der Brust. Auch Putenschnitzel gehen damit sehr gut. Es differiert dann halt nur die Garzeit je nach Dicke der Stücke.

Marinade:

1/2 TL. Salz

1EL. Sojasoße

Schwarzer Pfeffer

1 EL. Chinagewürzmischung

1 TL. gemahlener Ingwer

1 EL. Paprika Edelsüß

Chilipulver nach Geschmack

2 TL. geröstetes Sesamöl

2 EL. Rapsöl (oder anderes geschmacksneutrales Öl)

2 EL. Ahornsirup

1 TL. Austernsoße

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und die Hähnchenteile rundum damit einstreichen. Abgedeckt mindestens eine Stunde ziehen lassen. Besser länger. Super auch am Vortag schon, wenn Gäste kommen.

