

Huhn extraños sabores

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Fleisch, Fisch, Eier
Asien

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	1	Esslöffel	Ingwer
2	0.5	Esslöffel	Knoblauch
3	2	Esslöffel	Sojasauce
4	0.5	Esslöffel	Balsamico
5	1	Esslöffel	Austernsauce
6	1	Stück	Huhn
7	1	Teelöffel	Salz
8	500	Milliliter	Sake (Reiswein)

Anleitung Zubereitung

1	Ingwer und Knoblauch im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Dann Sojasauce, Balsamico, Sesamöl und Austernsauce daruntermischen.
2	Das Huhn in Salzwasser ca. 7 - 10 Minuten kochen.
3	Danach wie auf Bild gut marinieren und Einschnitte mit Sauce füllen.
4	Ofen auf ca. 220 Grad vorheizen.
5	Huhn zwischendurch immer wieder mit der restlichen Sauce übergießen.

