Huhn in Hoisinsauce

Die süß-würzige Hoisinsauce sorgt für ein unwiderstehliches Geschmackserlebnis!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei

Für 4 Personen

600g Hähnchenbrustfilet
1/4 L Hühnerbrühe
2 TL Speisestärke
3 Knoblauchzehen, gehackt
1 Bund Frühlingszwiebeln, klein geschnitten
1 rote Paprika, klein gewürfelt
1 kleines Stück Ingwer, gehackt
5 EL Hoi Sin-Paste*
2 EL Reiswein
2 EL Tamari (glutenfreie Sojasauce)
Öl zum Braten

Für die Marinade:
1 EL Reiswein
1 TL Tamari (glutenfreie Sojasauce)
1 TL Speisestärke
2 TL Sesamöl
1 Prise Pfeffer

1. Hähnchenfleisch klein würfeln. Alle Zutaten für die

Marinade verrühren und zum Hähnchenfleisch mischen. Etwa 30 Minuten durchziehen lassen.
2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das marinierte Hähnchenfleisch portionsweiße darin scharf anbraten. Warm stellen.
3. Hühnerbrühe und Speisestärke verrühren.
4. Nochmals etwa Öl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Paprika und Ingwer unter rühren etwa eine Minute braten. Fleisch zugeben und kurz mitbraten. Brühe mit Speisestärke, Hoisinsauce, Reiswein und Sojasauce mit in die Pfanne geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Sofort servieren.

Tipp: Als Beilage passen Reis und dünne, glutenfreie Nudeln sehr gut.

***Anmerkung:** Bei Hoi Sin-Paste darauf achten, dass das Produkt glutenfrei ist! Glutenfreie Hoi Sin-Paste ist z.B. bei Rewe erhältlich.