

EPISODE 21 - TERIYAKI SAUCE & TERIYAKI HÄHNCHEN

Zutaten - Sauce:

200 ml Sake
200 ml Mirin
250 ml helle Sojasauce
80 g brauner Zucker

Rezept - Sauce:

Alle Zutaten in einen kleinen Topf erhitzen bis Zucker völlig aufgelöst ist
In eine sterilisierten Flasche eingiessen und beiseite stellen

Zutaten für ca. 4 Portionen:

800 g Hähnchen Oberschenkelfleisch
1 große Zwiebel in Spalten geschnitten
1 Dose Champignons halbiert
1 große Knoblauchzehen
1 ca. 3 cm Stück Ingwer
1 EL Speisestärke
Etwas Weisskohl

Rezept:

Etwas Öl in eine Große Pfanne erhitzen
Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hineingeben und braten bis die Zwiebeln leicht Karamellisiert sind
Herausnehmen und beiseite stellen
Wieder etwas Öl in die Pfanne geben und erhitzen
Hähnchenfleisch ca. 8 Minuten darin anbraten
Champignons und die Zwiebel-Mischung dazugeben und gut durchmischen
Mit der Teriyaki Sauce ablöschen und etwas köcheln lassen
Speisestärke mit etwas kalten Wasser mischen und in die Pfanne geben
Gut durchmischen
Wieder ein paar Minuten köcheln und Sesamöl dazu geben
Mit ganz fein gehobelten Weisskohl und etwas Mayonnaise servieren