Hühnerfleisch chinesisch
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 kg ausgelöste Hühnerbrust, 2 Esslöffel Honig, 2 Teelöffel Suppenpulver, 2 Prisen Chilipulver, 300 ml Wasser, 2 Prisen Muskatnuss, 2 mittelgroße Zwiebel, 10 Spritzer Sojasauce, Salz und Pfeffer (aus der Mühle).

Die Vorbereitungen:

Fleisch in Würfel schneidenZwiebel grob hacken

Die Zubereitung:

Fleisch in etwas Sesamöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Chilipulver würzen. Zwiebel mitdünsten und mit Sojasauce würzen. Honig hinzugeben und gut vermengen. Suppenpulver zugeben und mit dem Wasser aufgiessen. Etwas dünsten lassen und mit Reis servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de