



ZUTATEN

ORANGENSAUCE:

6 EL dunkle Sojasauce
z.B. von Lee Kum Kee
60g Zucker
50ml Weißweinessig
Abrieb von 2 Orangen
3 EL Orangensaft
1 TL Speisestärke
6 EL Wasser

HÄHNCHEN:

500g Hähnchenbrust
2 Eier
100g Speisestärke
70g Mehl
2 EL Salz
1 Liter Sonnenblumenöl

GEMÜSE:

2 EL Sesamöl
1 EL geriebener Ingwer (frisch)
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
2 Frühlingszwiebeln
Sesam
Jasminreis

ORANGE CHICKEN

REZEPT FÜR: 4-5 PERSÖNLICHEN
DAUER: 1 STD. 30 MIN.

1. Für die Orangensauce dunkle Sojasauce, Zucker, Weißweinessig, Orangenabrieb sowie -Saft zu einer homogenen Masse verrühren und Beiseite stellen
2. Hähnchen abwaschen, trocken tupfen und in mundgroße Stücke schneiden. Eier in einer großen Schüssel verquirlen. In einer weiteren, großen Schüssel Mehl mit Speisestärke und Salz vermischen. Sonnenblumenöl in einem großen Topf heiß werden lassen, sodass dort gleich das panierte Hähnchen frittiert werden kann. Öltest: Ein Holzstäbchen in das Öl tauchen – entstehen Blasen ist das Öl heiß genug
3. Hähnchenstücke erst durch das Ei ziehen und anschließend im Mehlgemisch wenden. 2-3 Minuten im Sonnenblumenöl goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen
4. Sesamöl in einer großen Pfanne oder Topf heiß werden lassen und sowohl geriebenen Ingwer, als auch gepresste Knoblauchzehen und entkernte und gehackte Chilischote darin andünsten. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und zusammen mit der am Anfang vorbereiteten Orangensauce zugeben. Herd etwas herunter schalten, Speisestärke mit Wasser mischen und zu der Sauce geben. Kurz aufkochen lassen
5. Jasminreis kochen. Hähnchen in der Sauce wenden und zusammen mit dem Reis servieren. Nach Belieben mit Frühlingszwiebelringen, Sesam oder Orangenabrieb dekorieren

