

Sesam Chicken

Zutaten

1 Hühnerbrust, in Würfel geschnitten
4 EL Sesam
Öl
1 kleine Zwiebel

Marinade

½ TL Sojasauce
½ EL Milch
½ TL Senf
1 Knoblauchzehe, gehackt
Ingwer
Salz
Pfeffer
Chili

Sauce

2 EL Sojasauce
2 EL Zitronensaft
1 EL Honig
30 ml Fleischbrühe
1 TL Mangochutney

Zubereitung

Das Fleisch marinieren und mindestens eine Stunde einziehen lassen. Die Zwiebel würfeln und glasig braten, das in Sesam gewälzte Fleisch hinzugeben und ca. 5 Minuten im heißen Öl braten.

Die Komponenten für die Sauce vermischen, über das Fleisch geben und ca. 2 Minuten garen lassen.