

# Asiatische Hähnchennuggets

## Zutaten

180g Hähnchenbrustfilet

½ EL Sojasauce

1 Spritzer Balsamico

1 TL Öl

1 Knoblauchzehe

Curry

Zitronengras

Koriander

Ingwer

Pfeffer

Chili

2 EL Mehl

½ EL Zucker

2 EL Sojasauce

1 TL Öl

## Zubereitung

Die Hähnchenbrüste in nicht zu kleine Streifen schneiden und in einer Marinade aus Sojasoße, Balsamico, Pfeffer, Gewürzen, der zerdrückten Knoblauchzehe und Öl mindestens einen halben Tag einlegen. Dann die Fleischstücke abtropfen lassen und in Mehl wenden. Die Stücke in einer Pfanne bei großer Hitze kurz von beiden Seiten anbraten und mit der Sojasoße ablöschen. Ganz kurz einreduzieren lassen und dann mit dem Zucker überkaramelisieren.

Dann sofort aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Stücke sollten jetzt mit einer leckeren Schicht karamellisierten Zuckers überzogen sein.