



Glasiertes Bio-Teriyaki-Hähnchen

mit Gurken-Limetten-Bulgur



20-30min



2 Personen

Teriyaki ist eine beliebte japanische Zubereitungsart, bei der Fleisch, Fisch oder Gemüse mit einer speziellen Sauce glasiert und dann gebraten, gegrillt oder geschmort wird. Das Bio-Hühnchenfleisch zergeht zart auf der Zunge und ist zusammen mit dem aromatischen Gurken-Limetten-Bulgur und frischem Koriander ein feines Abendmahl, das ruckzuck verputzt ist!

- 150g Bio-Bulgur ¹
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 50ml Teriyakisauce ^{1,2}
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 1 große Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 10g Koriander

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- kleiner Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren
von anderen Allergenen enthalten.

Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 701kcal, Fett 18.7g,
Kohlenhydrate 72.5g, Eiweiß 59.5g



1. Bulgur kochen

A chef wearing a white apron with the word 'KEYSPOON' on the chest is basting two pieces of salmon in a white rectangular dish. The chef is using a spoon to drizzle a dark sauce over the fish. A small pot of the same sauce is on the right. The background is a rustic brick wall.

4. Fleisch glasieren

Das **Fleisch** in eine kleine Auflaufform geben und von beiden Seiten mit etwas **Teriyaki-Honig-Glasur** bestreichen. Anschließend im Ofen 8-10Min. garen, dabei das **Fleisch** regelmäßig mit der **Glasur** bestreichen, bis alles aufgebraucht ist.



2. Glasur vorbereiten

Währenddessen die **Teriyakisauc**e in einem zweiten kleinen Topf bei mittlerer Hitze 1-2Min. sanft einköcheln lassen und gut mit 1TL Honig verrühren.



5. Zutaten vorbereiten

Inzwischen die **Gurke** mit einer Küchenreibe grob raspeln und mithilfe eines Küchentuchs gut auswringen. Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** in Spalten schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



3. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen und von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten.



6. Bulgur verfeinern

Den **Bulgur** mit den **Gurken** und dem **Koriander** vermengen und mit der **Limettenschale, 1-2TL Limettensaft aus den Spalten**, 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer gut würzen. Den **Bratensaft** aus der Auflaufform unter den **Bulgur** mengen. Das **Fleisch** schräg in Tranchen schneiden, auf dem **Bulgur** anrichten und mit den **übrigen Limettenspalten** servieren.