



Hähnchen „General Tso“-Art

mit Brokkoli und Vollkornreis

ca. 20min 2 Portionen

Wann oder wie das Hähnchen auf General Tso traf, werden wir an dieser Stelle nicht klären können, aber wir wissen, dass es sich bei diesem Gericht um einen Klassiker der chinesischen Küche in Nordamerika handelt. Warum? Darum: Aromatisch mit Ingwer angebratener Brokkoli und lockerer Vollkornreis gehen mit kräftigem Hähnchenschenkfleisch in süß-würziger Sauce ein unschlagbares Bündnis ein. Präsentiert die Stäbchen!

Was du von uns bekommst

- 150g Parboiled-Naturreis
- 1 großer Brokkoli
- 50ml Tamari-Sojasauce ³
- 50ml Hoisinsauce ^{1,2,3}
- 1 Pck. Sesam ²
- 3 Hähnchenschenkelfilets
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste

Was du zu Hause benötigst

- ca. 3EL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wir verwenden hier saftiges Hähnchenschenkelfleisch. Es ist dunkler und etwas fettreicher als Brustfilet – das Fett schmilzt beim Garen und sorgt für zarten, aromatischen Geschmack.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1063kcal, Fett 57.0g, Kohlenhydrate 88.8g, Eiweiß 47.5g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-15Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Brokkoli schneiden

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden.



3. Würzsauce anrühren

Die **½ der Sojasauce** mit 1½TL Stärke verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Dann die **Hoisinsauce**, 1EL hellen Essig, den **Sesam**, ½TL Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



4. Brokkoli garen

Den **Brokkoli** mit der **Knoblauch-Ingwer-Paste** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze unter häufigem Rühren ca. 2Min. anbraten. Mit der **½ der restlichen Sojasauce** und 4EL Wasser ablöschen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und den **Brokkoli** bei mittlerer Hitze 5-6Min. garen. Bis zum Servieren abgedeckt warm halten.



5. Fleisch braten

Inzwischen das **Fleisch** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und in 2EL Stärke wenden. In einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 6-8Min. goldbraun anbraten.



6. Fleisch fertigstellen

Die **Würzsauce** über das **Fleisch** gießen und alles gut vermengen. Die **Sauce** 30Sek.-1Min. eindicken lassen, dann die Pfanne vom Herd nehmen. Das **Fleisch** mit dem **Reis** und dem **Brokkoli** anrichten und mit der **restlichen Sojasauce** servieren.