



Hähnchen süß-sauer

### Description

*default watermark*



## Zutaten

- 500 g Hähnchenbrust
- 1 Zwiebel
- 1 EL Honig
- 300-500 ml Hähnchenbrühe
- 2-3 EL Tomatenmark
- 1-1,5 EL Worcester Sauce
- nach Geschmack Salz, Pfeffer
- 1 Prise frische Chilischote
- Sesamsamen zum Bestreuen
- 3 EL Öl
- 1 EL Kartoffelstärke
- 50 ml Wasser

## Zubereitung [Drucken](#)

- 1 Zwiebel im heißen Öl anbraten. Honig und mittelgroße Hähnchenfleischstücke dazugeben und mit braten. Wenn sich das Fleisch zusammengezogen hat, salzen und pfeffern. Mit Brühe angießen. Worcester Sauce und Tomatenmark dazugeben und das Ganze zudecken.
- 2 Alles schmoren lassen und wenn das Fleisch weich ist, den Deckel abnehmen und die Soße zu der gewünschten Menge reduzieren.
- 3 Mit in etwas Wasser angerührte Kartoffelstärke andicken. Kurz aufkochen und dann vom Herd nehmen.
- 4 Vom Servieren mit Sesamsamen bestreuen. Mit Reis servieren.

## Category

1. Geflügel

## Date Created

April 20, 2023

## Author

default watermark

jeanny

*default watermark*