

# Gebratenes Soja-Hähnchen mit gefüllten Crêpes

## **Für zwei Personen:**

### **Für das Hähnchen:**

4 Hähnchenkeulen ohne Knochen	2 EL süße Sojasauce	2 EL weiße Sesamsaat
Sesamöl	1 Prise Baharat	1 Prise gemahlene Chili
Ancho, Salz, Pfeffer		

### **Für die Crêpes:**

250 ml Milch	2 Eier	2 EL Butter
125 g Mehl	1 Prise Salz	

### **Für die Füllung:**

1 Spitzkohl	2 Scheiben Bacon	1 Zwiebel
Sesamöl	Muskatnuss	

### **Für das Hähnchen:**

Das Hähnchenfleisch waschen, trockentupfen und mit Baharat und Chili Ancho würzen. Fleisch in einer Pfanne in Sesamöl rundherum knusprig anbraten. Mit Sojasauce bepinseln und mit Sesamkörnern bestreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Um eine Salmonellengefahr bei Geflügel auszuschließen, sollten Sie das Fleisch mindestens zehn Minuten lang bei einer Temperatur von 70 Grad garen.

### **Für die Crêpes:**

Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Teig in einer Pfanne mit Butter zu dünnen Crepes ausbacken.

### **Für die Füllung:**

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Bacon klein schneiden.

Zwiebeln und Bacon in einer Pfanne in etwas Sesamöl anbraten.

Die äußeren Blätter des Spitzkohls lösen. Spitzkohl abspülen, halbieren und den Strunk heraus-schneiden.

Blätter in Streifen schneiden, mit in die Pfanne geben und kurz schwenken. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und Kohl mit Muskat abschmecken.

Spitzkohlmasse mittig auf die Crepes geben und diese fest zusammenrollen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Ebel am 08. Juni 2020