

Cola-Hähnchen-Brust

Für 2 Portionen

2-3 Hähnchenbrüste $\frac{1}{2}$ Liter Cola 5 EL Ketchup
50 ml Sojasauce 1 Stange Lauch 1 Orange
1 Zitrone, Ingwer

Die Hähnchenbrüste würfeln, in einen mittleren Topf geben, mit Cola auffüllen, 30 Milliliter Sojasauce zugeben und fünf Esslöffel Ketchup einrühren. Den Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden und zugeben. Den Topf auf den Herd stellen, bei mittlerer Hitze aufkochen lassen und je nach Größe der Hähnchenwürfel 20 bis 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist. Anschließend die Cola-Sauce mit Zitronen- und Orangenabrieb, etwas geriebenem Ingwer und gegebenenfalls etwas frischer Sojasauce abschmecken und (z.B. mit gekochtem Reis als Beilage) auf zwei tiefen Tellern anrichten.

Alexander Herrmann am 25. Juni 2014