WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kimchi Chicken

Zutaten (für 4 Personen):

8 Hähnchenoberkeulen (ausgelöst)
250 g Kimchi mit Lake
3 EL Sojasauce
2 EL Honig
2 TL Knoblauchpulver
2 EL Sambal Oelek
1 Zitrone
250 g Reis
Koriander
Sesam



Nährwerte:

Pro Portion ca. 796 kcal, 34 g Fett, 58 g Kohlenhydrate, 57 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten (ohne Zeit zum Marinieren)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kimchi Chicken

Zubereitung:

1. Für die Marinade 100 g Kimchi mit Lake, Sojasauce, Honig, Knoblauchpulver, Sambal Oelek und Zitronensaft pürieren.



2. Als nächstes die Hähnchenoberkeulen mindestens 1 Stunde in der Kimchi-Marinade im Kühlschrank marinieren. Den Reis garen.



3. Dann die Kimchi-Hähnchen von allen Seiten jeweils 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kimchi Chicken



4. Zum Schluss die Kimchi-Hähnchen auf dem Reis anrichten und mit restlichem Kimchi, Koriander und Sesam genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kimchi Chicken



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**