KIKKOMAN

Hähnchen mit Soja-Zitronen-Ponzu & Kapern

Gesamtzeit **35 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

450 g	Hähnchenschenkel ohne Knochen und Haut
100 g	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
20 ml	Rapsöl
20 g	Kapern
70 ml	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
300 ml	Hühnerbrühe
20 g	Butter
	Einige Petersilienblättchen
	Schwarzer Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

450 g Hähnchenschenkel ohne Knochen und Haut - **100 g** rote Zwiebel - **2** Knoblauchzehen - **20 ml** Rapsöl - Schwarzer Pfeffer nach Geschmack
Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Pfeffer würzen. Zwiebel in Scheiben schneiden und Knoblauch hacken. Rapsöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten, dann das Hähnchenfleisch hinzufügen und rundherum leicht anbraten.

Schritt 2

70 ml Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **300 ml** Hühnerbrühe - **20 g** Kapern
Wenn das Hähnchen anfängt zu bräunen, Kapern, Kikkoman Ponzu Zitrone und Hühnerbrühe hinzufügen. 20–25 Minuten kochen lassen, bis die Sauce etwas eingekocht ist.

Schritt 3

20 g Butter - Einige Petersilienblättchen
Butter unter die Sauce rühren, bis sie geschmolzen ist. Mit Petersilie bestreut servieren.