

# Hähnchen mit Soja-Zitronen-Ponzu & Kapern

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

## ZUTATEN

2 Portion(en)

<b>450 g</b>	Hähnchenschenkel ohne Knochen und Haut
<b>100 g</b>	rote Zwiebel
<b>2</b>	Knoblauchzehen
<b>20 ml</b>	Rapsöl
<b>20 g</b>	Kapern
<b>70 ml</b>	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
<b>300 ml</b>	Hühnerbrühe
<b>20 g</b>	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.