

Hähnchenbrust in Orangen-Chili-Soja-Marinade

ZUTATEN

4 Portion(en)

4	Hähnchenbrüste ohne Haut
2	Chilischoten
3	Orangen
3	Honig
3 EL	Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
1 TL	Paprikapulver

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Chilischoten waschen, halbieren und Kerne entfernen. Dann in Scheiben schneiden. (Wer es gerne etwas schärfer mag, kann die Kerne mit verarbeiten). 2 Orangen auspressen. Beides in eine Pfanne geben und $\frac{2}{3}$ der Flüssigkeit reduzieren.

Schritt 2

Honig mit [Kikkoman Sojasauce](#) verrühren, mit Paprikapulver abschmecken und zum Orangen-Chili-Gemisch geben.

Schritt 3

Hähnchenbrüste waschen, trocknen und für ca. 2 Stunden in der Orangen-Chili-Soja-Marinade ziehen lassen. Das marinierte Hähnchen grillen und immer wieder mit der Marinade bepinseln.

Schritt 4

Die fertige Hähnchenbrust anrichten und mit Orangenscheiben garnieren.