

Teriyaki-Hühnchen-Burger China-Style

Gesamtzeit **70 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 30 Min. Kochzeit 30 Min. Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
3.416 kJ / 816 kcal

Fett: **23,7 g** Eiweiß: **40,3 g**
Kohlenhydrate: **65,3 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

150 g	Weizenmehl
1 TL	Instant-Hefe
1,33 EL	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
120 ml	warmes Wasser
300 g	Hähnchenkeulen
100 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch</u>
0,25 TL	gemahlener Ingwer
0,25 TL	gemahlener Zimt
0,25 TL	gemahlener Fenchel
1 EL	gehackte Koriander- oder Petersilienblätter
1 TL	gehackte Chili
100 g	Rotkohl
2 EL	Olivenöl
1 EL	Limettensaft
1 TL	Honig
2	Zwiebeln
1 TL	Zucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

150 g Weizenmehl - **1 TL** Instant-Hefe - **0,33 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **120 ml** warmes Wasser

Aus den angegebenen Zutaten einen weichen Hefeteig kneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig 4 Rollen formen und jede Rolle zu einem langen Streifen ausrollen. Der Länge nach in der Mitte falten, zu einem Brötchen formen, umdrehen und zu einem Pita-Fladen ausrollen. Die Pitas abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Eine Pfanne auf großer Flamme erhitzen und die Fladen von beiden Seiten je 2 Minuten trocken anbraten. Danach beiseitestellen.

Schritt 2

300 g Hühnerkeulen - **100 ml** Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch - **0,25 TL** gemahlener Ingwer - **0,25 TL** gemahlener Zimt - **0,25 TL** gemahlener Fenchel - **1 EL** gehackte Koriander- oder Petersilienblätter - **1 TL** gehackte Chili

Das Fleisch trockentupfen. Die Kikkoman Teriyaki Sauce mit Knoblauch mit Ingwer, Zimt und Fenchel mischen und das Fleisch damit bestreichen. Etwa 30 Minuten marinieren lassen. Die Marinade aufbewahren. Die marinierten Hühnerkeulen zugedeckt im Backofen 20 – 30 Minuten bei 180 °C garen, bis das Fleisch zart ist. Das Fleisch vom Knochen lösen und mit einer Gabel zerkleinern. Koriander oder Petersilie und Chili hinzufügen und mit der restlichen Teriyaki-Marinade vermischen.

Schritt 3

100 g Rotkohl - **1 EL** Olivenöl - **1 EL** Limettensaft -
1 TL Honig

Den Rotkohl fein hacken. Olivenöl, Limettensaft und Honig hinzufügen und alles gut vermischen.

Schritt 4

2 Zwiebeln - **1 EL** Olivenöl - **1 EL** Kikkoman
natürlich gebraute Sojasauce - **1 TL** Zucker

Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten. Kikkoman Sojasauce und Zucker dazugeben. Das Ganze ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Schritt 5

Die Pita-Brötchen aufschneiden und mit dem marinierten Fleisch, dem Kraut und den karamellisierten Zwiebeln füllen.