

Teriyaki-Hähnchen-Burger China-Style

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

Nährwertangaben (pro Portion):
3416 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 | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| 120 ml | warmes Wasser |
| 300 g | Hähnchenkeulen |
| 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 |
| 100 g | Rotkohl |
| 2 EL | Olivensöl |
| 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 gebraute 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.