

REZEPT

Crispy Orange Chicken



Zubereitungszeit: **40 Minuten**

Für **4 Personen**

500 Kalorien

Zutaten

- Hühnchen
 - 800g Hühnchenbrust
 - 1 TL Salz
 - 1 TL Pfeffer
 - 2 TL Knoblauchpulver
 - 2 TL Paprikapulver
 - 40g Speisestärke
- Sauce
 - 350 ml Orangensaft
 - 50 ml Sojasauce
 - 30 g Honig
 - 10 g Speisestärke
 - 50 ml Wasser
 - 3 Zehen Knoblauch
 - 1 TL Ingwer
- Reis
 - 350 g Reis
 - 650 ml Wasser

Zubereitung

- Vorbereitung**
Ingwer, Knoblauch zerkleinern
Hühnchen in 2x2cm Würfel schneiden
Wasser für Reis aufstellen und salzen.
- Hühnchen**
Marinieren und goldbraun anbraten.
Gebratenes Hühnchen beiseite stellen.
- Soße zubereiten**
In derselben Pfanne Knoblauch und Ingwer anbraten. Mit Orangensaft ablöschen.
Gewürze hinzufügen und 5 Min. köcheln.
Stärke mit Wasser verrühren und der Soße hinzufügen. Nochmals aufkochen lassen.

4. **Fertigstellen**

Hühnchen in die Soße geben und zusammen mit dem Reis servieren.