

Sesam Honig Hähnchen

Säure, sauer und klebrig â?? Das mag wirklich jeder!

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Heute gibt es ein leckeres Sesam Chicken Rezept mit einer Säure-Sauren-Pikanten Soße, etwas Pak Choi und Reis. Wer liebt frittiertes Hähnchen nicht?! Probiert es aus und kocht es nach!

Entdecke das Geheimnis der asiatischen Küche mit unserem köstlichen Sesam Honig Hähnchen Rezept! Dieses Gericht ist die perfekte Kombination aus zartem Hähnchenfleisch, aromatischem Sesam und süßem Honig, das jeden Gaumen erfreut.

Unser Sesam Honig Hähnchen Rezept ist einfach zuzubereiten und benötigt nur wenige Zutaten, die leicht zu finden sind. Mit unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung kannst du ganz einfach zu Hause ein authentisches asiatisches Gericht zaubern und Ihre Familie und Freunde beeindrucken.

Das Geheimnis unseres Rezepts liegt in der perfekten Balance der Gewürze und Zutaten, die sorgfältig ausgewählt und kombiniert wurden, um ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu schaffen. Mit unserem Rezept kannst du sicher sein, dass dein Sesam Honig Hähnchen genauso köstlich schmeckt wie in einem asiatischen Restaurant.

Neben seinem köstlichen Geschmack bietet unser Sesam Honig Hähnchen auch viele gesundheitliche Vorteile. Hähnchenfleisch ist eine ausgezeichnete Proteinquelle und Sesam ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Zusammen bilden sie ein leckeres und nahrhaftes Gericht, das deiner Familie und deinen Gästen sicherlich schmecken wird.

Also, worauf wartest du noch? Probier unser Sesam Honig Hähnchen Rezept aus und erleben den Geschmack von Asien im eigenen Zuhause.

Rezept:

2 Hähnchenbrüste

1 Packung Reis

2 Pack Choi

Weißer Sesam

Sesamöl

1 Rote Chili

1 Zehe Knoblauch

1 Handvoll Shiitake Pilze

Hühner Fond

Stärke

Frühlingslauch

Marinade Hühnchen:

2 Priesen Salz

2TL Natron

2 Eiweis

3EL Stärke

1EL Mehl

Rezept Soße:

Geriebener Ingwer

Geriebener Knoblauch

1EL Sambal Olek

6EL Hühner Fond

3EL Sojasoße

4EL Honig

4EL Reisessig

2EL Kochwein

1EL Austernsoße

1EL Stärke