



Achtung:

Dies ist kein wirklich typisch japanisches Rezept.

Zeigt allerdings, wie toll man auch die westliche Küche mit einigen geschickten asiatischen Tricks verfeinern kann.

### **Zutaten: (für 2 Personen)**

2 große Hähnchenschenkel

Kartoffeln

Öl

### **Teriyaki**

4cm Ingwer

1 EL Zucker

1El Sake

2El Sojasoße

1 große Knoblauchzehe

### **Alternativen:**

Wer keine Möglichkeit hat in einem asiatischen Geschäft Sake zu kaufen, und wem eventuell die Preise in den regulären Geschäften einfach zu enorm sind, der kann als Ersatz auch günstigen Weißwein verwenden.

### **Die Zubereitung**

Als Erstes wird der Ingwer geschält und fein zerkleinert.

Ebenso mit dem Knoblauch verfahren und dann die Soßenzutaten vermischen.

Nun die Hähnchenschenkel waschen und dann quer in gleichmäßigen Abständen feine Schnitte durch die Haut bis auf den Knochen machen. (In etwa wie bei einer Bratwurst)

Nun die Hühnerchen sorgfältig mit dem Teriyaki einreiben und darin tränken.

Im Kühlschrank zwei bis drei Stunden ziehen lassen und zwischendurch immer wieder wenden und einmassieren.

Die Kartoffeln schälen und in schmale Scheiben schneiden.

Nun den Backofen vorheizen.

Wenn das Fleisch lange genug eingezogen ist eine Pfanne mit nur ein ganz wenig Öl auf höchste Stufe erhitzen und die Hähnchenschenkel darin von beiden Seiten scharf Anbraten.

Eine kleine Auflaufform nehmen, die überschüssige Teryakisauce mit etwas Wasser hinein geben. Die Kartoffelscheiben hinzu und als letztes die Hähnchenschenkel hineinlegen.

Nun die Auflaufform in den Ofen und die Hähnchenschenkel in der Teryakisoße garen lassen. Immer wieder mit einem Löffel oder einem Pinsel die Teryakisoße auf den Hähnchenschenkeln verteilen.

Darauf achten, dass die Soße am Grund der Auflaufform nicht vollständig verdampft.

Nach ca 45 Minuten sollten die Hühnchen nun gut durch sein und können aus dem Ofen herausgenommen werden.

Das Teriyaki mit den Kartoffeln darin, kann man bei Bedarf mit Mehl noch etwas andicken, muss man allerdings nicht.

Nun die Hähnchenschenkel auf zwei tellern verteilen, die Kartoffeln und die Soße dazu...

Guten Appetit



