Rezept

Huhn in Yakitorisauce

Ein Rezept von Huhn in Yakitorisauce, am 15.01.2026

Zutaten

200 ml	Sojasauce
1 EL	Zucker
600 g	Hähnchenbrustfilets
2	Frühlingszwiebeln
2 EL	neutrales Öl
200 ml	Mirin (Reiswein aus dem Asialaden oder halbtrockener Weißwein)
1 TL	Speisestärke
300 g	Champignons oder Egerlinge
1 Stück	Ingwer (ca. 3 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Sojasauce mit Reiswein und Zucker 1-2 Min. aufkochen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren, untermischen und einmal aufkochen. Die Sauce lauwarm abkühlen lassen.

2. Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und quer in dünne Scheiben schneiden. Mit der Sauce mischen. Die Pilze mit feuchtem Küchenpapier sauber abreiben, von den Stielenden befreien und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und in feine Stifte schneiden.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Zwiebeln darin bei starker Hitze unter Rühren 2-3 Min. braten. Die Hähnchenscheiben ohne Sauce untermischen und bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 3 Min. weiterbraten. Die Sauce dazugießen und kurz aufkochen lassen. Vor dem Servieren mit Ingwer bestreuen. Dazu passt Reis.