

Rezept

In Sake geschmorte Hähnchen-Zitronengras-Spieße mit Frühlingszwiebeln

Ein Rezept von In Sake geschmorte Hähnchen-Zitronengras-Spieße mit Frühlingszwiebeln, am 14.12.2025

Zutaten

600 g	ausgelöste Hähnchenoberkeulen	1 Bund	Zitronengras
2 EL	Sonnenblumenöl	1 EL	Honig
2 EL	schwarzer Reisessig	1 TL	Sojasauce
8	Frühlingszwiebeln	1 EL	Puderzucker
	Salz	1 EL	Sake
1 TL	kalte Butter		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal, 23 g F, 28 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Zitronengrasstangen nach Belieben längs halbieren und am unteren Ende mit einem scharfen Messer anspitzen. Anschließend je 3-4 Hähnchenfleischstücke auf jeden Spieß stecken.
2. 1 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin bei großer Hitze in ca. 4 Min. kross anbraten. Den Honig, den Reisessig und die Sojasauce miteinander verrühren. Die Hähnchenspieße mit dieser Mischung ablöschen und bei etwas kleinerer Hitze 6 Min. offen schmoren lassen, dabei ab und zu die Hähnchen-Zitronengras-Spieße wenden.
3. Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen, waschen und dunkles Grün entfernen. Zwiebeln quer halbieren, sodass etwa 10 cm lange Stücke entstehen.
4. In einer zweiten Pfanne das übrige Öl erhitzen und mit dem Puderzucker bestäuben. Sofort die Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und salzen. Jetzt die Zwiebeln rundherum karamellisieren und dann mit dem Sake ablöschen. Die Butter zugeben und die Zwiebeln 2 Min. in der Flüssigkeit schmoren.
5. Die Hähnchen-Zitronengras-Spieße in der anderen Pfanne sollten nun auf einer sämigen Sauce liegen und rundherum kastanienbraun sein. Noch einmal die Hitze erhöhen und die Spieße unter Wenden weiterbraten, bis ihre Oberfläche knusprig ist. Die Frühlingszwiebeln auf vier Teller verteilen und die Hähnchenspieße darauf anrichten. Sofort servieren.