

Hendl mit Soja-Zitronen-Ponzu & Kapern

Gesamtzeit **35 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 25 Min. Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

450 g	Hühnerschenkel ohne Knochen und Haut
100 g	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
20 ml	Rapsöl
20 g	Kapern
70 ml	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
300 ml	Hühnersuppe
20 g	Butter
	Einige Petersilienblättchen
	Schwarzer Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

450 g Hühnerschenkel ohne Knochen und Haut - **100 g** rote Zwiebel - **2** Knoblauchzehen - **20 ml** Rapsöl - Schwarzer Pfeffer nach Geschmack
Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Pfeffer würzen. Zwiebel in Scheiben schneiden und Knoblauch hacken. Rapsöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten, dann das Hühnerfleisch hinzufügen und rundherum leicht anbraten.

Schritt 2

70 ml Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **300 ml** Hühnersuppe - **20 g** Kapern
Wenn das Huhn anfängt zu bräunen, Kapern, Kikkoman Ponzu Zitrone und Hühnersuppe hinzufügen. 20–25 Minuten kochen lassen, bis die Sauce etwas eingekocht ist.

Schritt 3

20 g Butter - Einige Petersilienblättchen
Butter unter die Sauce rühren, bis sie geschmolzen ist. Mit Petersilie bestreut servieren.