KIKKOMAN

Pulled Chicken mit Kürbis, Kurkuma-Reis und Krautsalat

Gesamtzeit **100 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **70 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Chicken:

15 g	Knoblauch, gehackt
400 g	Zwiebel, in Würfeln
150 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
0,3 l	Hühnersuppe
10 g	Paprikapulver
5 g	Cumin
2,3 kg	Hühnerkeulen, ohne Knochen und ohne Haut

Für den Kürbis:

500 g	Hokkaido Kürbis, ohne Kerne, fein gewürfelt (ca. 3x3 mm)
100 g	Zwiebel, fein gewürfelt
100 g	eingelegte Jalapeños, gehackt
50 g	braunen Zucker
150 ml	Kikkoman Mirin-Style Sweet Cooking Seasoning
100 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
10 g	Sternanis

Für den Reis:

300 g	Sushi-Reis
0,6 l	Wasser
3 g	Kurkumapulver

Für den Salat:

800 g	Rotkraut, in Streifen geschnitten
150 ml	Reisessig
150 g	Honig
100 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Knoblauch und Zwiebeln mit Kikkoman Sojasauce, Hühnersuppe, Paprikapulver und Cumin in einer ofenfesten Form vermischen. Hühnerfleisch mit der Marinade mischen. Alles bei 180 °C Umluft für ca. 40 Minuten backen. Im Anschluss das Fleisch zerzupfen.

Schritt 2

Kürbis, Jalapeños, Zucker, Kikkoman süße Würzsauce Mirin-Art, Kikkoman Sojasauce und Sternanis in einen Topf geben und auf kleiner Flamme kochen, bis der Kürbis weich ist.

Schritt 3

Sushi-Reis waschen, bis das Wasser klar ist. Reis in einem Topf mit gesalzenem Wasser und Kurkuma auf kleiner Stufe ca. 20 Minuten kochen.

Schritt 4

Rotkraut in einer Schüssel mit Reisessig, Honig und Kikkoman Sojasauce vermischen und kräftig durchkneten.

Schritt 5

Kürbis mit dem Hühnerfleisch vermengen und auf Tellern verteilen. Krautsalat und Reis ebenfalls auf die Teller geben. Mit Frühlingszwiebeln, Jalapeño-Streifen und Sesam garniert servieren.

Für die Dekoration:

40 g	Frühlingszwiebel, in kleine Röllchen geschnitten
50 g	Jalapeños, in Streifen geschnitten
10 g	schwarze Sesamsaat