Süß-scharfe Hühnchen-Bites by KptnCook

ca. 30 Min.

2 Portionen

Zutaten

300 g Hühnerbrustfilet

6 g Ingwer

2 Eier

30 ml Grafschafter Goldsaft

100 ml Ketchup

1 Limette

10 g Sesamsaat

1 Frühlingszwiebel

2 TL Reisessig

4 EL Sojasauce

1/2 TL Knoblauchpulver

2 EL Speisestärke

1 EL Pflanzenöl

1 TL Sambal Oelek

2 TL Sesamöl

100 ml Wasser

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Hühnerbrustfilet in Stücke schneiden.
Ingwer schälen und reiben.
Reisessig, einen Teil der Sojasauce, Knoblauchpulver und Ingwer in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Hühnerbrustfilet hinzugeben, gut mischen und ca. 10 min. marinieren.
Währenddessen Limette halbieren und Saft auspressen.
Goldsaft, Ketchup, Sambal, restliche Sojasauce, Sesamöl, Limettensaft (1 TL p.P.) und Wasser in einen kleinen Topf geben. Alles einmal aufkochen lassen, danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
Ei in einer Schüssel verquirlen.
Eine Panierstraße aus Ei und Stärke aufbauen. Mariniertes Hühnerbrustfilet erst in Ei und dann rundherum in Stärke wenden.
Paniertes Hühnerbrustfilet in den Airfryer geben, mit Pflanzenöl bepinseln und bei 200 °C ca. 6 min. knusprig backen.
Fertiges Hühnchen mit 2/3 der Sauce mischen.
Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
Süß-scharfe Hühnchen-Bites mit Frühlingszwiebeln und Sesamsaat garnieren, mit restlicher Sauce servieren und genießen!

Eine Rezept-Idee von KptnCook