Soja-Huhn mit gebratenem Eierreis und Apfel-Chilisauce

Zutaten für 2 Personen

FÜR HUHN MIT REIS

2 Hähnchenkeulen
1 EL Mehl
Sojasauce
süße Chilisauce
1 Bund Frühlingszwiebeln
250 g Jasminreis
2 Eier
1 Apfel
Öl zum Braten
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 Knoblauchzehe, grob gehackt
1 Zwiebel, grob gewürfelt
1 Handvoll frische Korianderblättchen
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Huhn mit Reis

Reis in Salzwasser nach Packungsangabe kochen und abgießen.

Das Fleisch der Hähnchenkeulen vom Knochen auslösen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl mit 2 EL Sojasauce und 1 EL süßer Chilisauce aufrühren und die Fleischstücke darin etwa 1 Stunde marinieren. Die Hähnchenstücke in einer Pfanne in heißem Öl von allen Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und warmhalten.

Den Reis in derselben Pfanne anbraten und dann etwas an den Rand schieben. Ein Ei in die Pfanne schlagen, verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Sojasauce abschmecken. Ei und Reis dann gut durchschwenken bzw. verrühren. 2 Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden und am Schluss dazugeben.

1/4 Apfel fein würfeln. In einem Topf, 3 EL Sojasauce, 1 EL süße Chilisauce aufkochen. Apfelstücke dazugeben und gut verrühren.

Hühnersuppe

Die ausgelösten Hühnerknochen nutzt Robin noch für eine passende Suppe. Dafür ausgelöste Knochen mit etwas Lauchzwiebeln und Knoblauch und - je nach Knochenmenge - mit 0,5-1 l Wasser etwa 1 Stunde köcheln. Mit etwas Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe durch ein Sieb gießen. Ein Ei verrühren und vorsichtig die Suppe geben.

Anrichten

Reis auf Teller verteilen, die Hähnchenstücke darauf geben und zum Schluss mit der Sauce beträufeln. Dazu Hühnersuppe reichen.