

# Sesame Chicken

## Zutaten für 4 Portionen:

### Fleisch:

1 Stk	Ei
2 EL	Speisestärke
Salz	
Pfeffer	
500 g	Hähnchenfilets
2 EL	Öl

### Soße:

2 EL	Sojasoße
1 EL	Wasser
0,5 EL	Sesamöl
1,5 EL	braunen Zucker
1,5 EL	Reisessig
1 TL	Ingwerpulver oder frischen Ingwer
1	Knoblauchzehe
2 EL	Speisestärke für die Soße
2 EL	Sesam

Die Hähnchenfilets in Stücke schneiden. In einer Schüssel, das Ei, Speisestärke, Salz und Pfeffer verrühren. Die Hähnchenteile darin wenden bis sie vollständig mit der Panade bedeckt sind.

In einer beschichteten Pfanne das Öl stark erhitzen und die Hähnchenteile darin knusprig backen. Währenddessen die Zutaten für die Soße zusammen in einer Schüssel verrühren.

Das überschüssige Fett aus der Pfanne entfernen die Soße über das Hähnchen geben. Alle Teile sollten bedeckt sein. Die Soße aufkochen lassen bis sie anfängt einzudicken.

Zusammen mit Reis servieren.