



Hühnerfleisch mit Sojasosse

Soya Soslu Tavuk



$\frac{1}{2}$ kg Hühnerfleisch ohne Knochen
2 Teegläser Weizenstärke
 $\frac{1}{2}$ Teeglas Sojasosse
1 Teeglas Öl
1 mittel grosse Knoblauchkneuel
 $\frac{1}{2}$ KL Salz

- # Das Hühnerfleisch klein würfeln und in eine grosse tiefe Schale einfüllen. Weizenstärke hinzugeben und gut vermischen und danach die Hälfte des Sojasosse und des Öls hinzugeben.
- # Das Hühnerfleisch in diese Mischung für 15-20 Minuten einlegen. Knoblauch schälen und klein hacken.
- # Die Restmenge des Öls in einer Teflonpfanne erhitzen und die gehackten Knoblauchzehen hinzugeben und einige Male umrühren.
- # Wenn die Farbe der Knoblauch sich verändert, dann das Fleisch, das in der Sojasauce eingelegt ist, hinzugeben. Bei hoher Stufe das Fleisch unter stetigem Umrühren 15-20 Minuten anbraten. (Wenn es nicht bei hoher Stufe gebraten wird, dann gibt es die Eigenflüssigkeit ab und der Geschmack kann sich nicht so gut entfalten).
- # Kurz bevor man es vom Herd nimmt Salz einstreuen und umrühren anschliessend vom Herd nehmen.
- # Man kann es je nach Wunsch mit einer beliebigen Garnitur heiß serviert werden.

Tipp: Da die Sojasosse salzhaltig ist, sollte beim Einstreuen des Salzes vorsichtig sein.