

Crispy Sesame Chicken



Für das knusprige Huhn:

2 Hühnerbrüste

1-2 Eier

Mehl, glatt

Maisstärke (Maizena)

Salz

Maiskeimöl zum Ausbacken

Für die Sauce:

3 EL brauner Zucker

3 EL Reisessig

1 EL Sesamöl

Für das Finish:

etwas Maisstärke zum Binden

2 EL Sesamkörner

3 Stangen asiatischer Jungzwiebel (wenn man keinen zur Verfügung hat Schnittlauch oder Jungzwiebel)

4 Knoblauchzehen klein gehackt

Maiskeimöl

1- 2 Tassen Reis (je nach Hunger)

2- 4 Tassen Wasser

Salz

Wasser mit Salz und Reis zum Kochen bringen und solange auf kleiner Stufe kochen bis das Wasser verdampft ist.

Die Hühnerbrüste in Würfel schneiden. Die Eier mit etwas Salz verschlagen, auf einen Teller Mehl auf den anderen Maisstärke geben. Wer lieber eine Panade wir beim knusprigen Huhn süß-sauer haben will, bitte [dieses Rezept](#) für die Panier verwenden.

Die Hühnersstücke zuerst im versprudelten Ei, dann im Mehl und anschließend in Maisstärke wälzen.

Öl in einem Topf erhitzen und die Fleischstücke darin ausbacken.
ausen komplett knusprig.

Für die Sauce:

Alle Zutaten vermengen und kurz stehen lassen, damit sich alles auflösen kann. Öl in einer Pfanne erhitzen und den klein geschnittenen Knoblauch darin anbraten. Die Fleischstücke dazu geben und mit der Marinade übergießen. Bei Bedarf mit etwas Maisstärke binden. Mit Sesamkörnern und geschnittenem Jungzwiebel bestreuen.

Danach mit Reis anrichten und genießen.