

Chicken Adobo



4 Knoblauchzehen

1 kg Hähnchenschenkel mit Haut und Knochen

100 ml Sojasoße

100 ml Weißweinessig

4 Lorbeerblätter

1 TL schwarze Pfefferkörner

2 Zwiebeln

Rapsöl

3 EL Austernsoße optional

1. Schäle die Knoblauchzehen und hacke sie fein.
2. Tupfe die Hähnchenschenkel ab und lege sie in eine Schüssel. Füge Knoblauch, Sojasoße, Essig, Lorbeer und Pfefferkörner hinzu und mische alles gut durch.
3. Decke die Schale ab und stelle sie über Nacht in den Kühlschrank.
4. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in Würfel. Erhitze etwas Rapsöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze.
5. Nimm das Hähnchen aus der Marinade, behalte die Marinade, und brate die Hähnchenschenkel im heißen Öl von beiden Seiten an, bis sie goldbraun sind. Stelle das Hähnchen beiseite.
6. Brate im selben Topf die Zwiebelwürfel, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Füge das Hähnchen wieder hinzu und gieße die aufbewahrte Marinade darüber. Falls du Austernsoße verwendest, gib sie jetzt dazu. Gieße etwa 250 ml Wasser hinzu.
7. Bringe alles zum Kochen, reduziere dann die Hitze und lasse das Gericht abgedeckt etwa 30 Minuten köcheln, bis das Hähnchen zart ist. Füge bei Bedarf mehr Wasser hinzu. Die Soße sollte eindicken, aber nicht zu trocken sein.
8. Entferne die Gewürze und serviere das Hähnchen mit Reis.

