KIKKOMAN

Poulet mit Soja-Zitronen-Ponzu & Kapern

Gesamtzeit **35 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

450 g	Pouletoberschenkel (ohne Knochen und Haut)
100 g	rote Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
20 ml	Rapsöl
20 g	Kapern
70 ml	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
300 ml	Hühnerbouillon
20 g	Butter
	Einige Petersilienblätter
	Schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

450 g Pouletoberschenkel (ohne Knochen und Haut) - **100 g** rote Zwiebeln - **2** Knoblauchzehen - **20 ml** Rapsöl - Schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
Pouletfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Pfeffer würzen. Zwiebeln in Scheiben schneiden und Knoblauch hacken. Rapsöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten, dann das Pouletfleisch hinzufügen und rundherum leicht anbraten.

Schritt 2

70 ml Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **300 ml** Hühnerbouillon - **20 g** Kapern
Wenn das Poulet anfängt zu bräunen, Kapern, Kikkoman Ponzu Zitrone und Hühnerbouillon hinzufügen. 20–25 Minuten kochen lassen, bis die Sauce etwas eingekocht ist.

Schritt 3

20 g Butter - Einige Petersilienblätter
Butter unter die Sauce rühren, bis sie geschmolzen ist. Mit Petersilie bestreut servieren.