Nah&Frisch



Uncle Ben's | Professional

Schnelles Huhn Süß- Sauer

Hauptspeise | Asiatisch | Geflügelgerichte | Reisgerichte | Schnelle Küche

Zubereitung

Uncle Ben's® Express Spitzen-Langkorn-Reis laut Packungsanleitung in der Pfanne zubereiten. Mit Salz und Butterflocken abschmecken. Das Fleisch mit Salz würzen. Das Tempuramehl in einer Tasse abmessen und in eine Schüssel geben, vom Volumen her die gleiche Menge kaltes Wasser dazugeben. Glatt rühren. Das Fleisch kurz darin wenden und in einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig schwimmend goldgelb backen. Anschließend mit einer Gabel herausnehmen, auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen und mit Reis und der leicht erwärmten Uncle Ben's® Sauce Chinesisch Süß-Sauer Extra Gemüse servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten

- 1 Pkg. Uncle Ben's® Express Spitzen-Langkorn-Reis
- 1 Pkg. Uncle Ben's® Sauce Chinesisch Süß-Sauer Extra Gemüse
- 2 Stk. Hühnerschnitzel à 120 g
- 1 Pkg. Tempuramehl 100 g
- Salz
- Öl zum Herausbacken
- 1 EL Butter