Ganze Poularde in Sesam-Soja-Marinade



Meine Wahl.

3

Gesamtzeit: 2 h

Aktivzeit: 35 min

99

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

1 Schweizer Poularde (ca. 1,8 kg)

1 Bund Koriander

4 EL helle Sojasauce

1 EL braunen Zucker

2 EL Sesamkörner, ungeschält

1 Msp. Chiliflocken

200 g Saucenzwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Chinakohl

2 EL HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl

Salz

1 Limette

Nährwerte

1 Portion (ohne Reis) enthält ca.:

560 kcal

54 g Eiweiss

9 g Kohlenhydrate

34 g Fett

H

enthält Gluten

Ā

Laktosefrei

Tipp

Die Poularde solltest du in der Metzgerei vorbestellen

Zubereitung

- Koriander grob hacken und mit der Sojasauce, braunem Zucker, Sesamkörnern und Chiliflocken verrühren.
- Die Poularde mit der Brustseite nach oben in eine ofenfeste Form geben und mit der Marinade einstreichen. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Zu der Poularde in die Form geben.
- Die Form in die Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens stellen, mit 1,5 dl Wasser auffüllen und ca. 80–90 Minuten braten. Die Poularde von Zeit zu Zeit mit der Flüssigkeit aus der Form beträufeln. Gegebenenfalls etwas Wasser zufügen.





Meine Wahl.

- In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und fein hacken. Chinakohl putzen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch zugeben und goldgelb rösten. Chinakohl dazugeben und unter ständigem Rühren bei milder Hitze in 3–4 Minuten garen. Mit Salz würzen und warm halten.
- Poularde aus dem Ofen nehmen und tranchieren. Mit den geschmorten Zwiebeln und dem Chinakohl auf Tellern anrichten und sofort servieren. Nach Belieben mit Limettensaft beträufeln.

Dazu passt Reis.

