

# Adobo mit Hähnchen

Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 55 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	4 EL (Esslöffel)
Pfefferkörner	Etwas
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	4 Stk.
Hähnchen	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	3 Stk.
Essig	1 EL (Esslöffel)
Ingwerwurzel	3 Stk.

## Zubereitung:

- 1 m.-großes Hähnchen, in Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel(n), in Scheiben
- 3 Zehe/n Knoblauch, gepreßt
- 1 EL Essig
- 4 EL Sojasauce
- Pfeffer - Körner
- 4 Lorbeerblätter
- 3 Stück Ingwer, kleine

Alles gut mischen und für etwa 45min (bis das Hähnchenfleisch schön zart ist) bei mittlerer Hitze kochen. Ist zu wenig Flüssigkeit enthalten, so wird noch etwas Essig und Sojasoße zugegeben. Als Beilage schlage ich Reis vor. Als weiteres Gewürz kann noch Thymian dazu gegeben werden, habe ich leider noch nicht ausprobiert.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-99-Adobo-mit-Haehnchen.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)