Hühnchen in Orangensoße

Zutaten für 4 Personen

500 g Hühnerbrust	waschen und in mundgerechte Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit
1 TL Knoblauchpulver	je
½ TL Paprikapulver süß / scharf	wenn zur Hand auch gerne geräuchertes Paprikapulver verwenden.
1 TL Backpulver	
25 g Speisestärke	und
Salz, Pfeffer, Koriandersaat	mischen. Für ca. 15 Minuten beiseite stellen. Inzwischen
1 Bund Frühlingszwiebel	putzen, waschen in feine Ringe schneiden. Weiß und Grün der Zwiebeln trennen.
1 mittelgroße Karotte	schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden.
150 g Zuckerschoten	putzen, waschen und je nach Größe quer in passende Rauten schneiden.
1 kleiner Brokkoli	die einzelnen Röschen ablösen – nicht zu groß lassen – waschen.
1-2 Chilischoten	waschen und in feine Ringe schneiden.
4 Knoblauchzehen	schälen und in dünne Scheiben schneiden.
ca. 1 cm frischer Ingwer	schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
3 EL Butterschmalz	in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Dann die Hitze etwas reduzieren,
2-3 EL Butterschmalz	in die Pfanne geben, darin Chili, Knoblauch und Ingwer goldbraun anbraten. Mit
250 ml Orangensaft	ablöschen, aufkochen lassen.
1 TL Orangenzeste	
40 ml Sojasoße	und
20 g Honig	zugeben. Gut verrühren und aufkochen lassen. Das Gemüse, bis auf das Grün der Frühlingszwiebeln, in die Pfanne geben, alles mischen und zugedeckt fünf Minuten leise köcheln lassen.
5-10 g Speisestärke	in wenig Wasser auflösen und in die Soße geben. Erneut aufkochen und andicken lassen. Nach zwei bis drei Minuten das Fleisch zugeben, gut mischen und mit
Salz und Pfeffer	final abschmecken. Mit dem Grün der Frühlingszwiebeln und
1 TL Sesamsaat	garnieren und mit Jasminreis servieren.

Fleisch: Geflügel