

### Teriyaki Chicken

Lege 1/2 Brathuhn (pro Person) in einem Stück auf ein flaches Blech, bedecke es mit gewachstem Papier und schlage ein paarmal kräftig mit der Faust drauf, damit das Huhn ganz flach liegt und leicht gegrillt werden kann.

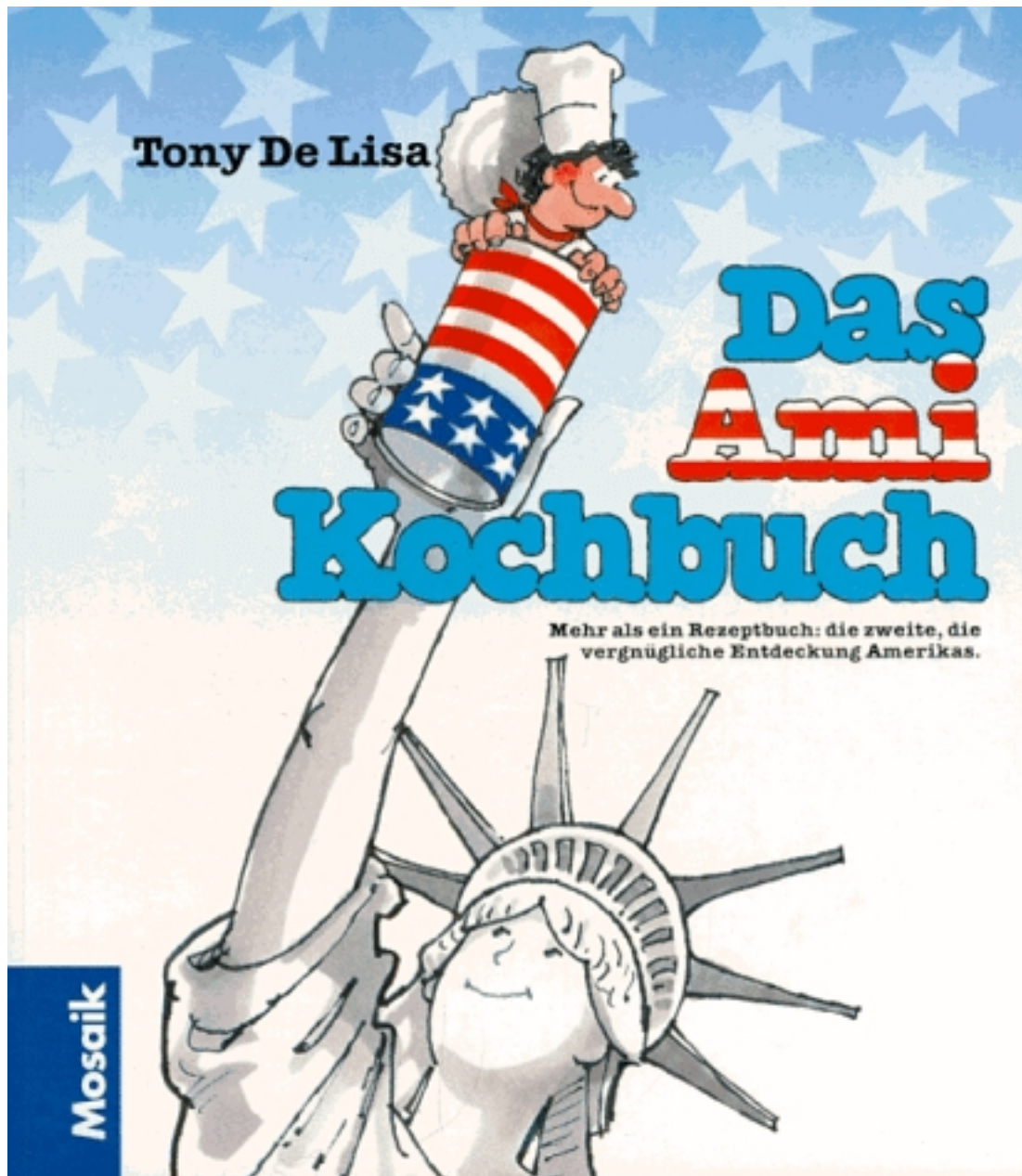
Dann gib das Huhn in eine Pfanne und mache eine Marinade mit folgenden Zutaten:

- 1/2 Tasse Oliven- oder Nußöl
- 2/3 Tasse HEINZ Sojasauce
- 2 Teelöffel Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Orangenschale
- 1/4 Tasse Sherry

Mixe alle Zutaten gut und gebe sie über das Hühnchen. Lasse es mindestens 2 Stunden ziehen. Das Hühnchen sollte ab und zu in dieser Teriyaki-Marinade gewendet werden. Dann läßt Du das Fleisch ein bißchen abtropfen, bevor Du es auf den Grill legst.

Das Rezept stammt mit freundlicher Genehmigung aus dem Buch:

**Tony De Lisa - "Das Ami Kochbuch";: Mosaik Verlag, ISBN 3576105530**



Das Ami-Kochbuch

## Teriyaki Chicken (Barbecue & Grilling)

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:05 Uhr

---

Burger, Steak & Bagels - wer meint, daß das alles ist, was die amerikanische Küche hervorbringt, liegt v

Wenn Sie bereits die USA besucht haben, werden Sie sich an viele Gerichte sicherlich gerne e

## **Teriyaki Chicken (Barbecue & Grilling)**

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:05 Uhr

---

Tony De Lisa &quot;Das Ami Kochbuch&quot; hat einen Ehrenplatz in unserer Küche!

## Teriyaki Chicken (Barbecue & Grilling)

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:05 Uhr

---

Sie können das Buch nach <http://www.amazon.de> bestellen !

## **Teriyaki Chicken (Barbecue & Grilling)**

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:05 Uhr

---