



## Zutaten

- 4 Poulet-/Hähnchenbrüstchen mit Haut, je ca. 120 g
- 4 El Sojasauce
- 2 El Olivenöl extra nativ
- 4 TL Orangenpfeffer
- extra starke Alufolie
- 500 g Reis
- 6 El offener Schwarztee
- 5 Gewürznelken
- 3 Sternanis
- Kokossauce:
  - 1,5 dl kräftige Gemüsebrühe
  - 4 TL Maisstärke
  - 1,75 dl Kokosmilch
  - 1 Knoblauchzehe, in feinen Scheiben
  - 1/2 Orange, Saft
  - 1 TL Orangenpfeffer
  - 2 TL fein gehackter Koriander
  - Meersalz
- 250 g chinesische Eiernudeln
- Koriander für die Garnitur

## Zubereitung

1. Sojasauce und Olivenöl verrühren. Die Pouletbrüstchen mit der Marinade bepinseln und bei Zimmertemperatur zugedeckt rund 30 Minuten marinieren. Die Marinade abstreifen und die Brüstchen mit dem Orangenpfeffer einreiben.
2. Einen Wok oder eine Bratpfanne mit gewölbtem Deckel mit Alufolie auskleiden. Reis, Schwarztee, Gewürznelken und Sternanis hineingeben und durch Bewegen mischen. Ein Gitter oder einen Rost aus langen Metallspiesen auf den Wok legen. Es/er sollte zum Reis mindestens 2 cm Abstand haben.

3. Den Wok auf der höchsten Stufe erhitzen, warten, bis Rauch aufsteigt. Auf mittlere Stufe zurückschalten, die Pouletbrüstchen auf den Rost legen und rund 30 Minuten zugedeckt räuchern, bis sie gar sind.
4. Für die Kokossauce die Maisstärke mit der Gemüsebrühe anrühren, die übrigen Zutaten dazugeben und unter Rühren aufkochen und sämig werden lassen.
5. Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen, zur Kokossauce geben.
6. Die Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Pouletbrüstchen in Scheiben schneiden und darauf legen. Mit dem Koriander garnieren.

**Anmerkung:**

Diese abenteuerlich anmutende und doch einfache Zubereitung hat besondere geschmackliche Qualitäten! Die leichte Rauchbelästigung ist bei geöffnetem Fenster rasch vorbei.

---

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 [info@riso.ch](mailto:info@riso.ch)