

POULET SÜSS SAUER

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 3.30

Nährwert pro Rezept

340 Kcal, 25 g Fett, 56 g KH

Zutaten

80 g Poulet, würfeln

3 g RedLine Peking

Mehl

1

Crevetten würzen und mit Mehl bestäuben

30 g Tempura Teig

10 g Wasser

2

Crevetten im Teig wenden und ausfrittieren

Sauce

20 g Ketchup

20 g Zucker

10 g Weisswein Essig

20 g Peperoni, würfeln

20 g Ananas, würfeln

20 g Zwiebeln, würfeln

3

alles 2 Min. kochen