



## Poulet mit Chinakohl

feines Grillaroma und wunderbar saftig

- 400 g Chinakohl
- 2 Stk. Rüeblli
- 1 Bd. Koriander
- 4 Stk. Pouletschenkel (je ca. 200g)
- 1 EL Sojasauce
- 2 dl Wasser
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- Pfeffer wenig

Chinakohl in Streifen schneiden, Rüeblli grob raffeln, Koriander grob schneiden. Poulet in der Sojasauce wenden, in der heissen Steam-Grill-Pfanne oder in einem Brattopf beidseitig je ca. 5 Min. grillieren. Chinakohl und Rüeblli darauf verteilen, Wasser dazugiessen, würzen, zugedeckt ca. 15 Min. fertig garen. Koriander darüberstreuen.

En Guetä

**BEWA**  
Küchen

