

# Powidl Chickeria

Zubereitungszeit - ca. 30 Minuten

## Zutaten:

2 Packungen ODERfrucht „Germknödel Powidl“, 250 g  
600 g Hähnchenbrustfilets  
Salz, bunter Pfeffer aus der Mühle  
3 Esslöffel Speiseöl

## Für die Pflaumensauce:

1 Zwiebel  
5 g frischer Ingwer  
150 g Trockenpflaumen (entsteint)  
Salz, Pfeffer  
1 Teelöffel Sojasauce

## Zubereitung:

Germknödel Powidl nach Packungsanweisung erhitzen. Hähnchenbrustfilets abspülen, trocken tupfen und in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten knusprig braten. Zwiebel abziehen, fein würfeln und im restlichen Öl glasig dünsten. Ingwer fein hacken. Trockenpflaumen fein zerkleinern, zu den Zwiebeln geben und mit Ingwer, Salz und Pfeffer würzen. Mit Sojasauce und Zitronensaft ablöschen. Rotwein dazu gießen, langsam aufkochen und in drei bis fünf Minuten bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.