

Kung Pao Huhn

宫保鸡丁

Zutaten (für 4 Personen)

300 g	Hähnchenfilet	Sauce	
		2 EL	Hühnerbrühe
Marinade		2 EL	Schwarzer Reisessig
1 TL	Helle Sojasauce	1 EL	Dunkle Sojasauce
1 TL	Reiswein	1 EL	Zucker
1 Prise	Zucker	1 TL	Sesamöl
1 EL	Maisstärke		
		Sonstiges	
Chilimischung		2	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Ingwer (daumengroß)	100 g	Erdnüsse
2 Zehen	Knoblauch		Öl
2 Stk.	Frische Chilischoten		Salz
1 TL	Szechuan Pfeffer		

Zubereitung

Die Hühnerbrust in 2cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel mit der Sojasauce, dem Reiswein, Zucker und Maisstärke vermischen.

Für die Chilimischung Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote halbieren oder in 2cm Stücke schneiden. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Alles in einem kleinen Schälchen vermischen.

Für die Sauce alle Zutaten in einer kleinen Schale vermischen.

Frühlingszwiebeln putzen und schräg in Ringe schneiden.

Einen Wok oder eine Pfanne auf hoher Temperatur erhitzen, 2 Esslöffel Öl hineingeben, schwenken, damit sich das Öl gleichmäßig verteilt.

Die Chilimischung hineingeben und 30 Sekunden pfannenrühren. Mit dem Wokwender an den Rand schieben. Jetzt die Hühnerbrust hineingeben und gleichmäßig auf dem Boden des Woks verteilen. 1 Minute braten lassen, ohne das Fleisch zu wenden. Sobald es von unten gebräunt ist, es mit dem Wokwender vom Boden lösen und alles zusammen eine weitere Minute pfannenrühren.

Die Sauce kreisförmig am Rande des Woks zugeben. Wiederum eine Minute pfannenrühren. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Die Frühlingszwiebeln und die Erdnüsse zugeben, alles nochmals gut durchmischen und anschließend sofort servieren.

Dazu passt gedämpfter Jasminreis.