

# Huhn mit Szechuanpfeffer & Paprika



## Zutaten jeweils für 4 Personen:

- 500 g Hühnerbrust oder besser Pollo Fino (Bio oder vom Bauern)
- 1 Paprika, in feinen Streifen
- 4 getrocknete, zerstoßene Chilis
- 1 TL zerstoßener Szechuanpfeffer
- 1 TL Knoblauch, fein gewürfelt
- 1 TL Ingwer, fein gewürfelt

### *Für die Sauce*

- 100 ml frische Hühnerbrühe
- 1 TL Thin Soja
- 1 TL ChinKiang
- 1/2 TL Maisstärke

### *Zum Garnieren*

- 1 Frühlingszwiebel, in feinen Scheiben



## Zubereitung

Die Hühnerbrust in 2 cm grosse Würfel schneiden und mit 1 TL Thin Soja 30 Min. marinieren.

Einen Wok auf dem Roaring Dragon erhitzen bis er raucht. 1 EL Öl reingeben, die Chilis und den Szechuanpfeffer kurz anrösten. Dann die Hühnerbrust hinzugeben und 2 Min. mit viel Pao pfannenrühren. Das Fleisch nun beiseite stellen. Im Wok erneut 1 EL Öl erhitzen, Knoblauch und Ingwer kurz anbraten, die Paprika hinzugeben und ebenfalls 2 Min. pfannenrühren. Das Fleisch zurück in den Wok geben, die Sauce angießen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Vor den Servieren mit der Frühlingszwiebel garnieren.