

Kung Bao Chicken



Zutaten für ca. 4 Personen:

- 500 g Hühnerbrust, in Würfel geschnitten
- 2 TL Ingwer, fein gehackt
- 1 TL Knoblauch, fein gehackt
- 2,5 TL Stärke
- 2 TL Zucker
- 3/4 TL Salz
- 2 TL Shao Hsing Reiswein
- 4-8 getrocknete Chilis, fein gehackt
- 1 TL gerösteter Szechuanpfeffer, zerstoßen
- 1 Paprika, in Würfel geschnitten
- 1 TL Sesamöl
- 1 Handvoll Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 1 Handvoll ungesalzene Erdnüsse

Für die Sauce

- 2 EL Hühnerbrühe
- 1 EL Chinkiang
- 1 TL Dunkle Sojasauce

Zubereitung

In einer Schüssel das Huhn, Ingwer, Knoblauch, Stärke, Zucker, Salz, und Reiswein miteinander vermischen. Die restlichen Zutaten, bis auf die Erdnüsse und die Frühlingszwiebel in einer extra Schüssel mischen und bereit stellen. Einen Wok auf dem Roaring Dragon kurz erhitzen bis er leicht raucht. Flamme wegnehmen und etwas Öl reingeben. Die Chilis und den Szechuan Pfeffer reingeben und eine Sekunde Gas geben. 15 Sekunden rühren. Die Chilies auf die Seite schieben und das Huhn reingeben. Das Huhn im Wok verteilen und kurz Gas geben. 1 Minute braten ohne rühren, dann Vollgas und eine weitere Minute pfannenrühren, bis das Huhn leicht angeröstet ist. Das Sesamöl und die Paprika hinzugeben und eine weitere Minute pfannenrühren. Nun die Soße zugeben und leicht einkochen. Frühlingszwiebel und Erdnüsse, eine Prise Zucker und Salz zufügen und noch 30 Sekunden pfannenrühren.

Guten Appetit.

