

Grüne Bohnen mit Hühnerfett

300 g grüne Bohnen 1 EL Pflanzenöl 3/4 TL Salz
1/8 L Hühnerbrühe 1 TL Maisstärke 2 TL Hühnerfett, zerlassen

Die Bohnen waschen und beide Enden abschneiden.

Das Öl in einem Wok erhitzen und die Bohnen 2 Minuten unter Rühren braten. Etwa 1 Eßlöffel Wasser hinzufügen, den Deckel auflegen und die Bohnen 1 weitere Minute garen, bis sie weich, aber noch knackig sind.

Das Salz und die mit der Maisstärke verrührte Hühnerbrühe hinzufügen und alles unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Vor dem Servieren das Hühnerfett untermischen.

Chinesisch am 10. Januar 2019