

Hühner-Fleisch mit zartem Stangen-Sellerie

250 g Stangensellerie	200 g Hühnerbrust	1 Eiweiß
1 EL Maisstärke	125 g Schweineschmalz	2 Schalotten in Streifen
3 Sch. Ingwerwurzel (Streifen)	1 eingel. rote Chilischote	
Würzmischung:		
2 TL Reiswein	1/2 TL Sesamöl	3 EL Hühnerbrühe
1/2 TL Salz		

Die Selleriestangen in 8 cm lange Stücke schneiden. Die Hühnerbrust zunächst in sehr dünne Scheiben, dann in schmale Streifen schneiden.

Die Streifen in einer Schüssel mit dem leicht schaumig geschlagenen Eiweiß und der Maisstärke mischen.

Das Schweineschmalz in einem Wok erhitzen. Das Hühnerfleisch bei mäßiger Temperatur unter Rühren braten, bis es sich weiß färbt, dann herausnehmen. Das Schweineschmalz bis auf 1 1/2 Eßlöffel abgießen und die Stangenselleriestücke zusammen mit Frühlingszwiebeln, Ingwerwurzel und Chilischoten bei stärkerer Hitze und unter Rühren braten, bis der Sellerie weich zu werden beginnt.

Das Fleisch wieder in den Topf geben und die bereits vermengten Würzmischungszutaten hinzufügen. Alles bei hoher Temperatur 1 Minute unter Rühren garen, dann das Gericht sofort servieren.

Hühnerfleisch mit zartem Stangensellerie

Chinesisch am 15. Juni 2021