

## Mandarin-Hühner-Brust

|                   |                                |                             |
|-------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 300 g Hühnerbrust | 2-3 getrock. rote Chilischoten | 1 TL Szechuan-Pfefferkörner |
| 90 g Erdnüsse     | 2 Schalotten                   | 3-4 Sch. Ingwerwurzel       |
| 2 Knoblauchzehen  | 1/2 L Öl                       |                             |

### Marinade:

|                     |                      |             |
|---------------------|----------------------|-------------|
| 1 EL Reiswein       | 1 EL helle Sojasauce | 1/2 TL Salz |
| 1 1/2 TL Maisstärke |                      |             |

### Würzmischung/Soße:

|                      |                      |             |
|----------------------|----------------------|-------------|
| 150 ml Hühnerbrühe   | 1 EL helle Sojasauce | 1 TL Zucker |
| 1 TL Chinkiang-Essig | 1 Vi TL Maisstärke   |             |

Das Hühnerfleisch in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Marinade-Zutaten in eine Schüssel geben. Alles gut vermischen und 20 Minuten durchziehen lassen.

Die Chilischoten in kurze Stücke schneiden und die Szechuan-Pfefferkörner grob zerstoßen. Erdnüsse in kochendes Wasser werfen, einige Minuten blanchieren, dann abtropfen lassen und die Haut entfernen. Frühlingszwiebeln und Ingwer schnitzeln, die Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden.

Das Öl in einem Wok erhitzen, bis es siedet. Chilistücke und Szechuanpfeffer in einem Fritierkorb oder Drahtsieb groß fritieren und beiseite stellen. Die Fleischwürfel in den Wok geben und braten, bis sie weiß und fest werden. Herausnehmen, dann die Erdnüsse braten, bis sie sich leicht verfärbt haben. Herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Öl bis auf 2 1/2 Eßlöffel abgießen, diese erneut erhitzen und Frühlingszwiebeln, Ingwer und Knoblauch kurz unter Rühren sautieren. Hühnerfleisch, Chillies und Szechuan-Pfeffer wieder in den Wok geben und alles bei hoher Temperatur kurze Zeit unter Rühren braten. Die zuvor vermengten Zutaten für Würzmischung und Sauce hinzufügen und zum Kochen bringen. Etwa 1 Minute unter Rühren köcheln lassen, dann die Erdnüsse dazugeben und das Gericht servieren.

Chinesisch am 17. Juni 2021