

Hühner-Brust mit saurer Soße

200 g Hühnerbrust	1 EL Reiswein	1/2 TL Salz
1 Eiweiß, kräftig geschlagen	2 EL Maisstärke	375 g Öl

Soße:

1 1/2 TL roter Rotweinessig	1 EL Zucker	1 EL helle Sojasauce
2 Sch. Ingwerwurzel, feingehackt	2 Knoblauchzehen	1 eingel. rote Chilischote
1 Schalotte, durchgedreht	30 g Bambussprossen	

Das Hühnerfleisch in kleine Würfel schneiden und mit Wein, Salz, Eischnee und Sojamehl oder Maisstärke in eine Schüssel geben. Alles gut vermengen und 20 Minuten durchziehen lassen. Schweineschmalz oder Öl in einem Wok zum Sieden bringen, dann die Temperatur herunterschalten und das Fleisch fritieren. Während des Fritierens mit Eßstäbchen umrühren, um die Würfel voneinander zu trennen. Sobald sie sich weiß färben, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Das Fett abgießen und den Wok gut auswischen. Wieder 1 Eßlöffel Öl hineingeben und die gehackten Soßen-Zutaten 1 Minute unter Rühren braten, dann die restlichen Zutaten sowie die Hühnerfleischwürfel hinzufügen. Den Wok bei hoher Temperatur schwenken, bis alles gut vermischt ist und sich der Zucker aufgelöst hat. Dann servieren.

Chinesisch am 18. Juni 2021