Hühnerfleisch nach Szechuan Art

Das Hühnerfleisch nach Szechuan Art ist ein Gericht aus der chinesischen Küche. Das würzig, scharfe Wok-Rezept aus Asien bringt Abwechslung in die Küche.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,6 h

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Paprika (rot und grün)
5 Stk.	Mu-Err-Pilze (getrocknet)
4 EL	Öl
0.5 TL	Zucker
	Salz und Pfeffer
2 EL	Sherry (oder Reiswein)
6 EL	Gemüsebrühe

für die Marinade

300 g	Hühnerfleisch (ausgelöste Keule, oder Hühnerbrust)
1 TL	Speisestärke
1 EL	Ingwer (frisch gerieben)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote
2 EL	Sojasauce
2 EL	Sesamöl

Zubereitung

1. Für das **Hühnerfleisch Szechuan** das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe schälen, Chili halbieren, entkernen, alles fein hacken. Den Ingwer frisch reiben. Alles mit Sesamöl, Sojasauce und Stärke zu einer Marinade verrühren, gut mit dem Fleisch mischen. Im Kühlschrank zirka 2 Stunden marinieren.

2. Die Zwiebel schälen, in grobe Würfel schneiden. Jetzt die Paprika und Karotten zerkleinern, die Pilze in lauwarmes Wasser einweichen.

3. Das Öl im Wok erhitzen, Hühnerfleisch scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und wieder herausnehmen.

4. Jetzt den Zwiebel anrösten, Paprika, Karotten und Pilze zugeben. Restliche Marinade in den Wok leeren, Sherry und die Gemüsebrühe angießen.

5. Das Fleisch wieder zugeben und bei starker Hitze unter Rühren noch weitere 2-3 Minuten braten.

Unsere Empfehlung
Wokpfanne 28 cm
antihaftversiegelung

hier bestellen

Tipp

Zum Hühnerfleisch nach Szechuan Art mit gekochten Reis servieren.