

Kochen mit Klaus

Kung Pao mit Huhn (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

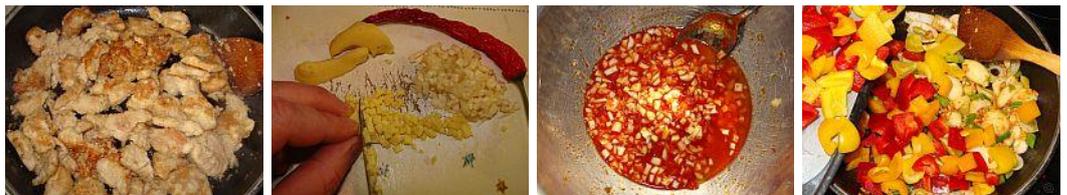
- 500 g Hähnchenfilet, 3 Lauchzwiebeln, 4 Knobizehen, 1 Chilischote,
- 3 EL Sojasauce, Sesamöl, Salz, 2 EL Reiswein, 30 g Ingwer, Zucker,
- 250 g Paprika-Mix, 250 g braune Champignons, 1-2 EL Maismehl,
- 2 EL Essig, Chiliöl, getrockneter Koriander, Sesam

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Lauchzwiebeln schräg in Ringe, Paprika in mittl. Würfel u. Pilze in Spalten schneiden. Filet in Streifen schneiden. In einer Schüssel mit 1 EL Sojasauce, Wein, $\frac{1}{2}$ TL Zucker u. Mehl vermischen. Huhn 2 Min. in heißem Öl braten lassen, ohne das Fleisch zu wenden. Sobald es von unten gebräunt ist, es vom Boden lösen u. alles weitere 5 Min. pfannenrühren, herausnehmen.



2. Ingwer u. Knobi fein würfeln. Chili klein hacken. Alles in einem kleinen Schälchen mit Essig u. etwas Chiliöl vermischen u. im Bratfett anbraten. Paprika mitbraten. Frühlingszwiebeln zugeben, mit Salz, Pfeffer u. 1 TL Zucker würzen.



3. Die Hühnerbrust u. Koriander zugeben, alles nochmals gut durchmischen u. anschließend sofort mit Sesam garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Jasmin- oder Basmati-Reis servieren.



Erstellt von Klaus am 15.06.2021