Huhn à la Szechuan

Herrlich aromatisches Gericht aus der chinesischen Küche!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei

600g Hähnchenbrustfilet, klein gewürfelt
5 EL Öl
1 – 2 Peperoni, entkernt und gehackt
1 EL Ingwer, fein gehackt
2 Zehen Knoblauch, durchgedrückt
1 EL Reiswein
3 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
60g Cashew- oder Erdnüsse

Für die Hähnchenmarinade:
1 EL glutenfreie Sojasoße (z.B. von Lima)
1 EL Reiswein
1 TL Maisstärke
1 Eiweiß
1 Prise Salz

Für die Soße:
4 EL glutenfreie Sojasoße (z.B von Lima)
1,5 EL Reisessig
1,5 EL Chili- oder Süß-Sauer – Soße (z.B von Byodo Asia Sauce oder Naturata Süß-Sauer Würz- und Grillsauce)
1 EL Rohrohrzucker
1 gestrichener EL Maisstärke
120ml Hühnerbrühe

1. Gewürfeltes Hähnchenfleisch mit allen Zutaten für die Hähnchenmarinade verrühren und 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Alle Zutaten für die Soße verrühren und bereitstellen.
3. Das Öl in eine Pfanne oder einen Wok geben und erhitzen. Peperoni, Ingwer und Knoblauch zugeben und kurz rühren, bis sich das Aroma entfaltet. Hähnchenfilet zugeben und unter Rühren in etwa 2 Minuten gar braten.
4. Reiswein, Frühlingszwiebeln und Nüsse mit in die Pfanne geben und unter Rühren etwa 1 Minuten garen.
5. Die Soße zum Fleisch geben und einmal aufkochen lassen. Sofort servieren.

Tipp: Als Beilage schmeckt Basmati – Reis köstlich!