

Chinesisches Hühnchengericht

800 g Hähnchenbrustfilet	400 g Zwiebeln	400 g Champignons
250 g Paprika	200 ml Gemüsebrühe	4 Knoblauchzehen
2 TL Samba Olek	2 Prisen Salz	60 g Zucker
20 cl Sojasoße	1 EL Kartoffelmehl	4 cl Reisschnaps

Man sollte mit hoher Hitze und am besten mit dem Wok arbeiten, damit alles knackig und saftig bleibt.

Zunächst wird das Hühnerfilet in Scheiben und das Gemüse in große Würfel geschnitten.

Der gehackte Knoblauch wird mit Öl und Samba Olek goldbraun gebraten.

Dann wird das Fleisch hinzugegeben und durchgebraten; als nächstes kommen die Zwiebeln, Champignons und Paprika hinzu.

Als nächstes wird das Gericht mit Salz, Zucker und Sojasoße gewürzt; danach wird die Gemüsebrühe dazugegeben und aufgekocht.

Das Kartoffelmehl wird mit Wasser angemischt, zu dem gekochtem Gericht hinzugefügt und dabei stetig rühren.

Zum Schluss wird der Reisschnaps hinzugegeben und flambiert.

NN am 02. Januar 2024