

Gebratene Hühnerbrust-Würfel mit Sesam-Soße

375 g Hühnerbrust	90 g Erdnüsse	Öl
2 Schalotten, gehackt	1/8 L Hühnerbrühe	
Würzmischung/Sauce:		
2 EL Sesampaste (Tahin)	3 EL helle Sojasauce	1 EL Chinkiang-Essig
1-3 TL ChilisaUCE	1 EL Zucker	1/2 TL Szechuan-Pfeffer
1 TL gerieb. Ingwerwurzel	1 TL Knoblauch	1 mit Reiswein verquir. Eigelb

Die Hühnerbrust in kleine Würfel schneiden, Haut und Knochensplitter wegwerfen. Die Erdnüsse in kochendes Wasser geben, damit sich ihre Haut löst, dann abtropfen lassen und schälen. Die Zutaten für Würzmischung und Sauce vermengen, Hühnerwürfel hineinrühren und 20 Minuten durchziehen lassen.

Etwa 2 1/2 Eßlöffel Öl in einem Wok erhitzen und die Erdnüsse ungefähr 1 Minute unter Rühren braten. Hühnerfleisch und gehackte Frühlingszwiebeln hinzufügen und bei ziemlich hoher Temperatur unter Rühren braten, bis das Fleisch gar ist. Die Brühe dazugießen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, damit sie aufgenommen wird.

Das Gericht in eine Schüssel schöpfen und sofort servieren.

Chinesisch am 15. Juni 2021