

## Hühner-Fleisch süß-sauer

250 g Hühnerbrust, enthäutet	1 EL Reiswein	1 kl. Eiweiß, leicht geschlagen
1 TL Salz	2 TL Maisstärke	2 Sch. Ingwerwurzel
1/2 rote Paprikaschote	1 Schalotte	250 g frischer Spinat
Öl		

### **Würzmischung:**

1 TL Schwarze-Bohnen-Paste	2 TL Chilisauce	1 TL Zucker
----------------------------	-----------------	-------------

Die Hühnerbrust in hauchdünne Scheiben schneiden und diese dann in Streifen. In eine Schüssel geben und Wein, Eiweiß, Salz und Maisstärke hinzufügen. Gut vermischen und 20 Minuten durchziehen lassen.

Ingwerscheiben und geputzte Paprika schnitzeln. Die Frühlingszwiebel in 4 cm lange Stücke schneiden, dann längs in schmale Streifen. Den Spinat gründlich waschen, entstielen und gut abtropfen lassen.

In einem Wok 2 Eßlöffel Öl erhitzen und den Spinat bei hoher Temperatur unter Rühren garen, bis er zusammengefallen ist. Auf eine Platte heben.

Noch etwa 2 Eßlöffel Öl in den Wok gießen und den Ingwer unter Rühren kurz garen, Paprika und Frühlingszwiebel dazugeben, etwa 1 Minute braten und dabei ständig rühren. Dann die zuvor vermengten Zutaten für die Würzmischung hinzufügen. Den Topfinhalt an den Rand schieben und das in Streifen geschnittene Hühnerfleisch in den Wok geben. Bei hoher Temperatur unter Rühren braten, bis es gegart und weiß ist. Gut mit Paprika, Frühlingszwiebel und Sauce vermischen.

Herausnehmen, neben dem Spinat auf der Platte anrichten und das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 16. Juni 2021