

Kurzgebratene Hühnerbrust-Würfel mit Braune-Bohnen-Soße

300 g Hühnerbrust 1 Eiweiß, leicht geschlagen 2 EL Maisstärke

125 g Schweineschmalz 1 TL Sesamöl

Würzmischung:

1 EL Braune-Bohnen-Sauce 2 TL Zucker 2 TL Reiswein

1 TL Ingwersaft

Die Hühnerbrust in kleine Würfel schneiden und diese mit einer Mischung aus geschlagenem Eiweiß und Maisstärke gleichmäßig überziehen.

Das Schweineschmalz in einem Wok erhitzen und die Fleischwürfel kurzbraten, bis sie weiß und fast gar sind. Herausnehmen und das Schmalz bis auf 1 1/2 Eßlöffel abgießen. Sesamöl dazugeben und gut erhitzen, dann kurz die Braune-Bohnen-Sauce braten, bevor die restlichen Würzzutaten hinzugefügt werden. Alles gut vermischen, die Fleischwürfel wieder in den Wok geben und unter Rühren braten, bis sie vollkommen von den Würzzutaten überzogen sind. Auf eine Servierplatte heben und sofort servieren.

Chinesisch am 16. Juni 2021