

Hühner-Brust mit Saison-Gemüse

250 g Hühnerbrust	1-3 eingel. rote Chilischoten	2 Schalotten
90 g Markkürbis	2 1/2 EL Öl	2 TL Chinkiang-Essig
Würzmischung/Soße:		
1 Knoblauchzehe	1/2 TL gerieb. Ingwerwurzel	1 EL helle Sojasauce
2 TL Reiswein	1 TL Zucker	3 EL Hühnerbrühe
Salz, Szechuanpfeffer	1 TL Maisstärke	

Die Hühnerbrust enthäuten. In dünne Scheiben schneiden und diese dann übereinandergelegt in dünne Streifen. Eingelegte Chilischoten und Frühlingszwiebeln schnitzeln. Den Kürbis schälen, in dünne Scheiben schneiden und diese wiederum in streichholzgroße Stifte. Dann beiseite stellen. Das Öl in einem Wok erhitzen und das Fleisch unter Rühren braten, bis es sich weiß färbt. Herausnehmen und beiseite stellen. Chili- und Frühlingszwiebelstücke sowie Kürbisstifte in den Wok geben und bei mäßiger Hitze etwa 2 Minuten braten, dabei rühren. Zerdrückten Knoblauch und geriebenen Ingwer der Würzmischung hinzufügen und kurz unter Rühren sautieren. Dann die Fleischwürfel wieder dazugeben und den Essig hineingießen. Alles bei mäßiger Hitze 1 Minute unter Rühren garen, die zuvor vermengten Zutaten für Würzmischung und Soße hinzufügen und köcheln lassen, bis die Soße eindickt. Servieren.

Chinesisch am 17. Juni 2021