Gung-Bao-Hühnchen

Gung bau jī

Das Gericht stammt aus der Provinz Sichuan und verdankt seinen Namen einem Statthalter aus der Ching-Dynastie (1644 - 1911). Es war sein Leibgericht und der Rang eines Statthalters wurde Gung Bau genannt.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 20 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Hühnchenbrust
1 EL Öl
15 Chilischote(n) getrocknet
1 TL Sichuanpfeffer
3 Zehen(n) Knoblauch
3 cm Ingwer
3 Frühlingszwiebel(n)
80 g Erdnüsse geröstet
Für die Marinade
2 TL Sojasauce hell
1 TL Shaoxing-Reiswein
½ TL Zucker
Für die Sauce
1 TL Sojasauce hell
1 TL Sojasauce dunkel
1 TL Reisessig
¼ TL Sesamöl
2 EL Hühnerbrühe
1 TL Zucker

Gung-Bao-Hühnchen

Gung-Bao-Hühnchen

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, abtupfen und in Würfel von 1 cm Länge schneiden. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren, das Fleisch damit gründlich vermischen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Zutaten für die Sauce verrühren. In der Zwischenzeit die Chili grob in Stücke schneiden (Achtung Hände waschen nicht vergessen!!), den Ingwer und den Knoblauch schälen und jeweils in sehr feine Scheibchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, die weißen Teile hacken. Das Laub kann auch eingefroren werden und zum Würzen anderer Gerichte benutzt werden.

Zubereitung

Eine erhitzte Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Chili und

© 2024 coquina.de

Pfeffer darin anrösten, bis sich das typische Aroma entfaltet. Nun das Fleisch hinzufügen und pfannenrühren, bis es halb gar ist. Anschließend Knoblauch und Ingwer unterheben. Alles weitere 5 Minuten pfannenrühren. Zum Schluss die Sauce und Erdnüsse zugeben und verrühren. Heiß servieren.