Gebratenes Hähnchenfleisch mit Chili
Gong bao jī ding

Dieses Gericht, auch bekannt als »Kung Pao Huhn«, stammt aus der Sichuan-Küche und besteht aus gewürfeltem Hähnchenfleisch, das mit Chilis und Sichuan-Pfeffer in einer aromatischen, süß-sauren Sauce gebraten wird. Der Geschmack ist eine köstliche Kombination aus Schärfe, Süße und dem leicht betäubenden Gefühl des Sichuan-Pfeffers.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 2 Portionen
250 g Hähnchenbrust
30 g Erdnüsse
3 EL Reiswein
1 Prise Salz
4 TL Maismehl
1 Stange(n) Lauch
20 g Ingwer
4 Zehen(n) Knoblauch
5 Chilischote(n) getrocknet
1 EL Zucker
1 EL Reisessig
3 EL Sojasauce dunkel
100 g Pflanzenöl
20 Sichuan-Pfefferkörner


Gebratenes Hähnchenfleisch mit Chili

Vorbereitung
Das Maismehl in 4 TL Wasser anrühren. Das Fleisch waschen, abtupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die braunen Häutchen von den Erdnüsse entfernen. Die Marinade vorbereiten: In einer Schüssel 2 EL Reiswein mit Salz und der Hälfte des angerührten Maismehls verrühren. Anschließend das Fleisch unter die Marinade heben und zugedeckt beiseite stellen. Den Lauch putzen und waschen, Ingwer und Knoblauch schälen. Den Lauch, Ingwer und Knoblauch in feine Scheiben schneiden, die Chilischoten in 1,5 cm lange Stückchen schneiden (Achtung: Hämde waschen nicht vergessen!). Für die Sauce Zucker, Essig, Sojasauce, 1 EL Reiswein und den Rest des angerührten Maismehls verrühren.

Zubereitung
Eine Pfanne vorbereiten und das Öl darin erhitzen. Die Erdnüsse im heißen Öl fritieren, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Das Öl bis auf einen kleinen Rest aus der Pfanne abgießen. Die Chilischoten und die Pfefferkörner in das restliche Öl geben und anbraten, bis sie anfangen zu duften, dann herausnehmen. Das Fleisch in die Pfanne geben und pfannenrühren, bis es leicht angebräunt ist. Dann den Lauch, Ingwer und Knoblauch kurz mitbraten. Nun die angerührte Sauce hinzugeben und alles kurz aufkochen

© 2026 coquina.de

lassen, dann die Erdnüsse unterheben. Heiß servieren.

© 2026 coquina.de