



Spatzennester Huhn Que chao jī piang

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Hähnchenbrust
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 Eiweiß
2 EL Maismehl
1 TL Maismehl
100 g Weizennudeln
500 ml Pflanzenöl zum Frittieren
250 g Salat
2 TL Reiswein

Vorbereitung

Die Hühnerbrust in 4 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden und mit Salz würzen. 1 TL Maismehl in 1 TL Wasser verrühren. Die Eiweiße mit 2 EL Maismehl verquirlen und unter die Hühnerstreifen mengen. Etwa $\frac{1}{2}$ l Wasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin 2 Minuten kochen, dann herausnehmen. Einen kleinen Schaumlöffel (etwa 6 cm Durchmesser) gründlich mit Nudeln auskleiden. Die Nudeln mit einer kleineren Schöpfkelle festdrücken und mit Küchenpapier etwas abtupfen, damit sie beim Frittieren nicht spritzen.

Zubereitung

Das Öl in einem Wok oder einem Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hölzernen Kochlöffelstiel, den Sie ins heiße Fett tauchen, kleine Bläschen aufsteigen. Die Schaumkelle mit den Nudeln in das Fett tauchen. Das Nudelnest mit einem Bratenwender oder einem ähnlichen Gegenstand fest in die Kelle drücken. Das Nest etwa 3 Minuten frittieren, bis es knusprig ist. Dann herausnehmen und gründlich abtropfen lassen. Alle Nester auf diese Weise frittieren. Die Nester auf Tellern anrichten. Den Salat waschen, trocken schwenken und rundherum verteilen. Reiswein mit der aufgelösten Maismehl, 1 EL Wasser, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl noch einmal erhitzen, die Hühnerstreifen hineingeben und etwa 2 Minuten frittieren. Herausnehmen. Das Öl bis auf einen dünnen Film ausgießen. Hühnerstreifen und die vermengte Sauce noch einmal hineingeben und etwa $\frac{1}{2}$ Minute braten. In die Nudelnester füllen und servieren. Besonders hübsch sehen die Nester aus, wenn Sie sie vor dem Servieren mit Koriandergrün bestreuen.



Spatzennester Huhn