Scharf gebratene Hähnchenwürfel
La zi jī ding

Scharf gebratene Hähnchenwürfel (La zi jī ding) ist ein Gericht aus der Sichuan-Küche, das für seine intensive Schärfe und aromatische Tiefe bekannt ist. Es besteht hauptsächlich aus Hähnchenwürfeln, die mit Erddnüssen und Sichuan-Pfefferkörnern gebraten werden.Der Geschmack ist eine aufregende Kombination aus scharf, würzig und leicht betäubend, was durch den Sichuan-Pfeffer verursacht wird. Dieser Pfeffer verleiht dem Gericht eine einzigartige prickelnde Schärfe, die die Zunge leicht betäubt und ein rauchiges Aroma hinterlässt.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Hühnchenbrustfilet
2 Frühlingszwiebel(n)
½ Paprika grün
1 Spitzpaprika
2 EL Sojaöl
100 g Erdnüsse
125 ml Hühnerbrühe
Für die Marinade
5 cm Ingwer
1 EL Sesamöl
3 EL Sojasauce
4 EL Reisessig
2 TL Chilisauce
1 EL Zucker
½ TL Sichuanpfeffer
2 Zehen(n) Knoblauch
3 EL Reiswein


Scharf gebratene Hähnchenwürfel

Vorbereitung
Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Den Ingwer und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Ingwer und den Knoblauch mit den restlichen Marinierzutaten verrühren. Die Fleischwürfel in die Marinade legen und darin etwa ½ Stunde ziehen lassen.

Zubereitung
In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln, die Paprikaschote und die Gemüsepeperoni putzen. Das gesamte Gemüse in feine Streifen schneiden. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Das Öl erhitzen und die Erdnüsse darin unter Rühren etwa 1 Minute braten. Das Fleisch dazugeben und 5 Minuten pfannenrühren. Das Gemüse daruntermischen und 2 Minuten pfannenrühren. Die Hühnerbrühe dazugießen und etwa 2 Minuten bei großer Hitzezufuhr

© 2026 coquina.de

einkochen lassen. Das Gericht auf einer vorgewärmten Platte servieren.

© 2026 coquina.de