



# Kung - Pao à la Szechuan

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Super lecker, wie beim Chinesen, einfach, schnell in 25 Minuten gemacht

## Zutaten

- Für das Kung - Pao
- 800 g Hähnchenbrustfilet in Blättern oder Würfel geschnitten
- 5-6 junge Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 3-4 rote Peperoni, entkernt, fein gewürfelt (Nach eigenem Geschmack)
- 3-4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt (Nach eigenem Geschmack)
- 4 Tl frisch geriebenen Ingwer
- 1 kleiner Tl rote Pfefferbeeren oder etwas mehr, nach Geschmack
- 5-6 El Erdnuss-Sesam-oder Olivenöl
- Für die Marinade:
- 4 Tl Soja Sauce
- 2 El Reiswein
- 1 El Speisestärke
- 2 Eiweiß, schaumig verklappert
- Für die Sauce:
- 2 El Reiswein
- 2 El Soja Sauce
- 2 El sweet Chili Sauce
- 4 Tl Reissessig
- 1/2 l Hühnerbrühe
- 4 Tl Zucker
- 100 g geröstete Erdnüsse oder Cashew Kerne
- Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Marinaden Zutaten mit einander verrühren und mit dem Hähnchenfleisch vermischen, 20- 30 min. marinieren.

## **Schritt2**

Den Wok oder eine große Bratpfanne mit Erdnuss-Sesam-oder Olivenöl erhitzen, zunächst Chilis, Knoblauch, Pfefferbeeren und Ingwer kurz anschwitzen.

## **Schritt3**

Dann das Hähnchenfleisch dazu geben, salzen, 2 min. schwenken, wenden und mit dem Reiswein ablöschen.

## **Schritt4**

Die Frühlingszwiebeln zufügen, rühren, unterschwenken und die Saucen Zutaten zufügen.

## **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt6**

Zum Schluss die gerösteten Erdnüsse unter heben und mit trocken gedünstetem Reis zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** wie beim chinesen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kung-pao-a-la-szechuan/>