

Huhn mit Walnusskernen

(Taoren Jiding 桃仁鸡丁)

400	G	Hühnerbrustfilet
1	EL	Helle Sojasauce
1	EL	Stärkemehl
100	g	Walnusskerne
1	Stück	Grüne Paprikaschote
1	Stück	Rote Paprikaschote
6	Scheiben	Frischen Ingwer, geschält
3		Frühlingszwiebeln
½	TL	Salz
1	TL	Zucker
1	EL	Helle Sojasauce
1	TL	Braunen chinesischen Essig (z.B. aus Zhenjiang)
1	EL	Chin. Kochwein (z.B. Shaoxing-Reiswein)
1	TL	Stärkemehl

Öl zum Frittieren

Hühnerbrustfilet waschen und in Würfel schneiden

In 1 EL Sojasauce und 1 EL Stärkemehl marinieren, evtl. etwas Wasser zugeben
30 Minuten ziehen lassen

Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden

Paprika putzen und würfeln

Aus den restlichen Zutaten eine Sauce mischen

Huhn in reichlich Öl frittieren, herausnehmen und beiseite stellen

Öl bis auf 2 EL aus dem Wok entfernen

Wok erhitzen, Ingwer und Frühlingszwiebeln kurz anbraten

Gewürfelte Paprikaschoten hinzufügen und unter ständigem Rühren 1 Minute braten

Walnüsse zugeben und verrühren, die Hühnerstücke wieder zufügen

Die Saucenmischung darübergerben, verrühren und nochmals gut erhitzen