



## Gung-Bao-Hühnchen

### Gung bau jī

Das Gericht stammt aus der Provinz Sichuan und verdankt seinen Namen einem Statthalter aus der Ching-Dynastie (1644 - 1911). Es war sein Leibgericht und der Rang eines Statthalters wurde Gung Bau genannt.

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

#### Zutaten für 4 Portionen

500 g Hühnchenbrust

1 EL Öl

15 Chilischote(n) getrocknet

1 TL Sichuanpfeffer

3 Zehen(n) Knoblauch

3 cm Ingwer

3 Frühlingszwiebel(n)

80 g Erdnüsse geröstet

#### Für die Marinade

2 TL Sojasauce hell

1 TL Shaoxing-Reiswein

½ TL Zucker

#### Für die Sauce

1 TL Sojasauce hell

1 TL Sojasauce dunkel

1 TL Reissessig

¼ TL Sesamöl

2 EL Hühnerbrühe

1 TL Zucker



Gung-Bao-Hühnchen



Gung-Bao-Hühnchen

#### Vorbereitung

Das Fleisch waschen, abtupfen und in Würfel von 1 cm Länge schneiden. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren, das Fleisch damit gründlich vermischen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Zutaten für die Sauce verrühren. In der Zwischenzeit die Chili grob in Stücke schneiden (Achtung Hände waschen nicht vergessen!!), den Ingwer und den Knoblauch schälen und jeweils in sehr feine Scheibchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, die weißen Teile hacken. Das Laub kann auch eingefroren werden und zum Würzen anderer Gerichte benutzt werden.

### **Zubereitung**

Eine erhitzte Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Chili und Pfeffer darin anrösten, bis sich das typische Aroma entfaltet. Nun das Fleisch hinzufügen und pfannenrühren, bis es halb gar ist. Anschließend Knoblauch und Ingwer unterheben. Alles weitere 5 Minuten pfannenrühren. Zum Schluss die Sauce und Erdnüsse zugeben und verrühren. Heiß servieren.