Glasiertes Huhn mit Hoisinsauce und Cashewkernen

★★★★

Wok- & Pfannengerichte

Vorbereitung 30 min · **Kochen** 5 min · **Portionen** 4 Portionen · **Schwierigkeitsgrad** Leicht · **Quelle** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Hühnerfleisch ohne Haut und Knochen

Für die Marinade:

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer, weißer

2 TL Reiswein, chinesischer (Shaoxing)

1/2 Eiweiß

1 TL Speisestärke

2 TL Sesamöl

Außerdem:

1 EL Reiswein, chinesischer (Shaoxing)

3 Knoblauchzehe(n)

1/2 Bund Frühlingszwiebel(n)

5 EL Hoisinsauce

30 g Cashewnüsse, geröstete

ZUBEREITUNG

Mit weiteren Gerichten für 4 Personen.

Das Eiweiß schaumig aufschlagen. Das Hühnerfleisch in Würfel von einem Zentimeter Kantenlänge schneiden. Hühnerfleisch und die ersten Zutaten bis inklusive der Speisestärke zum Eiweiß geben und in eine Richtung unterrühren. Mindestens fünfzehn Minuten marinieren lassen, das Sesamöl erst kurz vor Schluss unterrühren.

Frühlingszwiebeln diagonal in Ringe schneiden, weiße und grüne Teile trennen. Knoblauch pellen und fein hacken.

Ein Haarsieb über eine Schüssel hängen.

Sind diese Dinge vorbereitet, ist der Rest eine Sache von wenigen Minuten.

Den Wok kräftig aufheizen und 2 EL Öl herumschwenken. Wenn es beginnt zu rauchen, das marinierte Hühnerfleisch hineingegeben und unter ständigem Rühren etwa eine Minute braten. Reiswein an der Seite eingießen, noch weitere dreißig Sekunden rühren. Dann das Fleisch ins Sieb geben. Es sollte sich samtig anfühlen und hell sein. Durch die Marinade und das schnelle Garen bleibt das Fleisch wunderbar saftig.

Es empfiehlt sich, das Fleisch in zwei Etappen zu braten, da bei zuviel Gargut im Wok die Temperatur sinkt und das Huhn Wasser zieht und mehr kocht als brät.

Den Wok auswischen und wieder heiß werden lassen. 1 EL Öl erhitzen und Knoblauch und weiße Frühlingszwiebelteile darin unter Rühren etwa dreißig Sekunden braten. Sobald sich Duft entfaltet, die Hoisinsauce in den Wok geben und gut durchrühren.

Das Fleisch zurück in den Wok geben, die Cashewkerne hinzufügen und mit grünen Frühlingszwiebelteilen bestreuen.

Sofort zu weißem Reis servieren. Nicht nur richtig lecker, sondern auch optisch ein Hingucker.