

Chinesische Hähnchenpfanne mit Reis



400 g Hähnchenbrust
1 St. Zwiebel
1/2 St. große rote Paprika
20 g Erdnüsse – wer mag
2 St. Eigelb
1 St. Porree
Handvoll trockene oder frische Pilze
1/2 St. Chinakohl, in Streifen geschnitten
1 EL Kartoffelstärke
Knoblauchpulver
Pfeffer, Salz, Paprikapulver
5 EL Sojasoße
2 EL Worcestersauce
100 ml Öl
Drucken

In einer Schüssel zunächst die Kartoffelstärke, etwas Pfeffer und Knoblauchpulver vermischen und dann 1 Esslöffel Wasser (nicht mehr als das) dazugeben und quasi zu einem Brei verrühren. Danach 2 Eigelbe unterrühren. Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden, mit in die Schüssel geben und etwa 5 Minuten ruhen lassen.

In einer Wokpfanne Öl erhitzen und dann das Fleisch darin etwa 8 Minuten braten. In den ersten 3 Minuten unter Rühren, damit das Fleisch nicht zusammenklebt.

Das Fleisch herausnehmen und zur Seite legen. Von dem Öl eine Hälfte wegnehmen und in dem restlichen Öl die in dünne Streifen geschnittene Zwiebel, Porree, rote Paprika und Pilze anbraten. Anschließend etwas Paprikapulver, Knoblauchpulver, (Erdnüsse) und etwa 100 ml Wasser dazugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten.

Ganz zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben sowie die Soja- und Worcestersauce, nach Geschmack salzen, dann den Chinakohl dazugeben (zum Schluss, damit er knusprig bleibt), leicht erwärmen und vom Herd nehmen. Mit gekochtem Reis servieren.