

## Rouladen Sichuan mit Krupuk



### Zutaten:

- 1200g Hühnerbrustfilet
- 10x E L Reiswein (Shao Xing) (ersatzweise trockener Sherry)
- Salz
- Sichuan Pfeffer (frisch geröstet & gemörsert)
- ½ TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 10x E L Maisstärke (in 250ml Wasser aufgelöst)
- 200g Lauch
- 100g Ingwer
- 5x Chinaknoblauch
- 250ml scharfe rote Bohnensauce (Yeo's)
- 10x E L Palmzucker
- 10x TL Reissessig weiß (Dam Trang 5%ig)
- 10x TL Sojasauce (hell)
- 2x Paprika (grün)
- Erdnussöl
- Chiliöl oder Butteröl

## Anleitung:

- *Lauch, Ingwer und Knoblauch fein hacken, mit der Bohnensauce & dem schwarzen Pfeffer vermischen.*
- *Aufgelöste Maisstärke mit dem Palmzucker, Reiswein, Reissessig und der Sojasauce vermischen.*
- *Einen Wok erhitzen bis er raucht, Erdnussöl zugeben und die Lauch-Ingwer-Knoblauch Bohnensaucenmischung ca. 1Minute anbraten, mit der Maisstärkemischung ablöschen, aufkochen lassen und kurz vermischen.*
- *Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.*
- *Paprika in kleine Würfel schneiden (ca. 6mm) und ebenfalls kurz im Wok anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.*
- *Hühnerbrustfilets zwischen Folie plattieren.*
- *Mit etwas Salz & Sichuanpfeffer innen würzen, der angebratenen Mischung bestreichen und Rouladen formen.*
- *Die Rouladen außen mit Chili- oder Butteröl einpinseln, verkabeln und...*
- *...indirekt bei ca. 170°C bis Kerntemperatur 85°C ziehen, bei Halbzeit mit einer Chiliöl-Palmzuckermischung einpinseln.*
- *Kurz vor Erreichen der Kerntemperatur auf ca. 200°C hochregeln.*
- *Krupukscheiben bei ca. 200°C frittieren, sie sollten nicht braun werden.*
- *Paprikawürfel mit der restlichen Masse vermischen, erwärmen und als Dipp zu den Rouladen reichen.*
- *Rouladen in Scheiben schneiden, mit dem Dipp auf Krupuk servieren.*
- *Einen trockenen Riesling oder ein frisches Pils würde ich zum Gericht servieren.*