

Hühnerherzen Sichuan



Rezept:

- 1000g Hühnerherzen
- 12x EL Reiswein
- 6x TL Maisstärke
- 300g Peperoni
- 120g Lauch
- 60g Ingwer
- 2x Chinaknoblauch
- 6x EL Reisessig (*hell*)
- 15x EL Sojasauce (*hell*)
- 6x TL brauner Zucker
- Himalajasalz
- schwarzer Pfeffer (*frisch gemahlen*)
- Thai Jasmin Reis
- Erdnussöl

Anleitung:

- Hühnerherzen putzen und halbieren
- 6x EL Reiswein und die Maisstärke mit den Herzen vermischen
- Peperoni entkernen und kleinschneiden
- Lauch, Ingwer und Knoblauch fein hacken und vermischen
- restlichen Reiswein, Reisessig, Sojasauce, Pfeffer, Zucker und Salz vermischen
- einen Wok erhitzen, Erdnussöl zugeben und Fleisch bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute anbraten
- Peperoni ca. 1 Minute mit braten
- Lauch-Ingwer-Knoblauchmischung ca. 1 Minute mit braten
- die angerührte Sauce zugeben, aufkochen lassen und evtl. mit in etwas Wasser angerührter Maisstärke binden
- mit Thai Jasmin Reis servieren