Hühnerwürfel mit Paprika
Qingjiao jīding

Hühnerwürfel mit Paprika, auch bekannt als Qingjiao Jīding, ist ein beliebtes chinesisches Gericht. Es hat einen frischen und leicht würzigen Geschmack. Die Kombination aus zartem Hühnerfleisch und knackiger Paprika sorgt für eine angenehme Textur. Oft wird das Gericht mit Ingwer und Frühlingszwiebeln verfeinert, was ihm eine zusätzliche aromatische Note verleiht.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
400 g Hühnchenbrust
1 TL Salz
1 Eiweiß
3 TL Kartoffelmehl
2 Paprika grün
1 Frühlingszwiebel(n)
2 cm Ingwer
4 EL Erdnussöl
2 EL Reiswein
1 TL Sesamöl


Hühnerwürfel mit Paprika

Vorbereitung
Das Hühnerfleisch in sehr kleine Würfel schneiden (ca. 0,7 cm Seitenlänge). Die Fleischwürfel mit dem Salz, dann mit dem Eiweiß und schließlich mit der Speisestärke vermengen. Die Paprika ebenfalls in kleine Stückchen schneiden. Frühlingszwiebel und Ingwer fein hacken.

Zubereitung
Das Öl im Wok erhitzen, die Fleischwürfel bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren braten, bis sie eine helle Farbe bekommen haben. Die Würfel mit einem Schaumlöffel aus dem Wok herausnehmen und beiseite stellen. Den Wok auf hohe Temperatur erhitzen, die Ingwer- und Frühlingszwiebelstücke in das Öl geben, sofort die Paprikastücke zufügen und ½ Minute unter Rühren braten. Die Fleischwürfel und den Reiswein zugeben und ½ Minute weiter braten. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und zu dem Gericht geben. Gut durchrühren, bis die Sauce andickt. Mit dem Sesamöl abschmecken und sofort servieren.

© 2026 coquina.de