Chilihähnchen auf Salatblatt
Shu cai chao jī

Dieses Rezept basiert auf einem Originalrezept aus der Provinz Sichuan. Gerichte aus dieser Provinz sind für gewöhnlich sehr pikant.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
400 g Hühnchenbrustfilet
10 Chilischote(n) rot
1 Liter Öl zum Frittieren
4 Salatblätter

Zum Würzen
1 EL Ingwer
1 Zehen(n) Knoblauch
6 EL Sambal Oelek
2 EL Essig
1 ½ EL Zucker
½ TL Salz
3 EL Reiswein
1 TL Kartoffelmehl

Vorbereitung
Das Hähnchenfleisch in Streifen schneiden. Die Chilischoten entkernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch hacken.

Zubereitung
Eine heiße Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken. Das Frittieröl in der Pfanne erhitzen. Das Hähnchenfleisch hineingeben und kurz frittieren, sofort herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Das Öl in das Vorratsgefäß zurückgeben. Die Pfanne wieder erhitzen. Das Salatöl beifügen und kurz erhitzen. Den Knoblauch, den Ingwer und das Sambal Oelek etwa 30 Sekunden anbraten. Das frittierte Hähnchenfleisch hinzufügen. Den in Streifen geschnittenen Chili zugeben, kurz verrühren und 2 bis 3 Minuten anbraten. Den Essig, den Zucker, das Salz und den Reiswein beifügen. Das Kartoffelmehl mit 5 EL Wasser vermischen und die Sauce damit binden. Das Hähnchenfleisch auf den Salatblättern anrichten und servieren.

© 2026 coquina.de