

Sechuan Pfanne

Die Hühnerbrust in 2cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel mit der [Sojasauce](#), dem [Reiswein](#), Zucker und Maisstärke vermischen.

Für die Chilimischung Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken.

Die [Chilischoten](#) halbieren oder in 2cm Stücke schneiden. Die [Pfefferkörner](#) im Mörser grob zerstoßen.

Alles in einem kleinen Schälchen vermischen.

Für die Sauce alle Zutaten in einer kleinen Schale vermischen.

Frühlingszwiebeln putzen und schräg in Ringe schneiden.

Einen [Wok](#) oder eine Pfanne auf hoher Temperatur erhitzen, 2 Esslöffel [Öl](#) hineingeben, schwenken, damit sich das Öl gleichmässig verteilt.

Die Chilimischung hineingeben und 30 Sekunden pfannenrühren. Mit dem [Wokwender](#) an den Rand schieben. Jetzt die Hühnerbrust hineingeben und gleichmäßig auf dem Boden des Woks verteilen. 1 Minute braten lassen, ohne das Fleisch zu wenden. Sobald es von unten gebräunt ist, es mit dem Wokwender vom Boden lösen und alles zusammen eine weitere Minute pfannenrühren.

Die Sauce kreisförmig am Rande des Woks zugeben. Wiederum eine Minute pfannenrühren. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Die Frühlingszwiebeln und die Erdnüsse zugeben, alles nochmals gut durchmischen und anschließend sofort servieren.

Dazu passt gedämpfter [Jasminreis](#).

Für 2 Personen oder innerhalb eines größeren Mahls

- 300g Hühnerbrust
- MARINADE: [1 TL Helle Sojasauce](#)
- [1 TL Shaoxing-Reiswein](#)
- 1 Prise Zucker 1 EL Maisstärke
- CHILIMISCHUNG:
- 1 Stück Ingwer daumengroß 2 Knoblauchzehen
- [2-4 getrocknete rote Chilis \(je nach Geschmack\)](#)
- [1-1½ TL Szechuan Pfefferkörner \(je nach Geschmack\)](#)
- SAUCE:
- 2 EL Hühnerbrühe, [1 EL Dunkle Sojasauce](#), 1 EL Zucker
- [1 TL Sesamöl, geröstet](#)
- WEITERE ZUTATEN
- 2 Frühlingszwiebeln
- [2 EL Öl zum Braten](#)
- Salz und 100g Erdnüsse geröstet, ungesalzen