

General Tsos Hühnchen

左宗棠鸡



**RICHTIG CHINESISCH KOCHEN
MIT DEM RESTAURANT LE VOYAGE**

Zutaten:

- 4 Hähnchenschenkel

Für die Marinade:

- 5g Salz

- 20g Maisstärke

- 10g Hühnerbrühe-
pulver

- 1 Eigelb

Für die Sauce:

- 3 Knoblauchzehen
(gepresst)

- 8 getrocknete Chilis

- 1 EL Sojasauce

- 1 EL Essig (Menge
je nach Geschmack)

- 10g Stärke (in
Wasser aufgelöst)

1. Hähnchenschenkel filetieren und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Hähnchenfleisch mit Salz, Maisstärke, Hühnerbrühenpulver und 1 Eigelb 20 Minuten lang marinieren.
3. Öl im Wok erhitzen und die marinierten Fleischstücke goldbraun frittieren. Dann durch ein Sieb geben und beiseitestellen.
4. Gepresste Knoblauchzehen und getrocknete Chilis in Öl anbraten.
5. Wasser hinzugeben, wenn der Knoblauch sich gelb gefärbt hat noch Essig und Sojasoße beimischen.
6. Zucker, Hühnerbrühepulver und Speisestärke dazugeben und kurz köcheln lassen.
7. In Wasser gelöste Speisestärke dazugeben und die Soße ist fertig.
8. Frittierte Fleischstücke in die Soße geben und diese gut vermischen.



慕尼黑孔子学院

Konfuzius-Institut München