



CHILI HUHN MIT SALZKARAMELL-CASHEWS



Für 4 Personen

ZUTATEN

300 g entbeinte Hühnerkeulen
2 cm geschälter, in schmale Streifen geschnittener Ingwer
5 geschälte, in Scheiben geschnittene Knoblauchzehen
2 EL Sichuan Pfefferkörner
1-2 handvolle Portionen getrocknete rote Chilis
1 in dünne Ringe geschnittene Frühlingszwiebel

für die Marinade:

1 EL Maismehl
½ EL leichte Sojasauce
1 TL Sesamöl
1 EL Shaoxing Reiswein

ZUBEREITUNG

Für die Cashews ein Backblech mit Backpapier belegen. Cashewkerne in eine mittelgroße Schale geben, Zucker darüber streuen und sehr gut unterrühren. Mit den Händen die Meersalzkristalle vorsichtig aufbrechen und zu den Cashews geben. Erneut gut unterrühren. Cashewkerne auf das vorbereitete Backblech kippen und so verteilen, dass sie nicht übereinander liegen. Backofen auf 180 Grad CircoTherm® Heißluft vorheizen und 5-6 Minuten auf Einschubhöhe 3 backen, bis die Cashews goldbraun sind und duften. Aus dem Backofen nehmen und durch Rühren oder Rütteln vom Backpapier lösen. Auskühlen lassen.

Hähnchen in mundgerechte Happen schneiden und in eine Schüssel geben. In einer weiteren Schüssel alle Zutaten für die Marinade verrühren, dabei das Maismehl zuletzt dazugeben. Diese Marinade über die Hühnerstücke geben und mit den Händen gut einmassieren. Mindestens eine Stunde, besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.



CHILI HUHN MIT SALZKARAMELL CASHEWS

ZUTATEN

für die Sauce:

1 TL Shaoxing Reiswein
½ TL Zucker
100ml Hühnerbrühe

für die Cashews:

150gr Cashewkerne
3 EL Palmzucker
2 EL Meersalz

ZUBEREITUNG

Wok stark erhitzen und einen Teelöffel Öl auf den Boden geben. Mariniertes Hühnchenfleisch in den Wok geben. Die Fleischteile sollten nicht überlappen. ½-1 Minute heiß anbraten, ohne die Hühnerstücke zu bewegen, bis sie goldbraun sind. Es hilft, die Hühnerstücke mit der Rückseite eines Pfannenwenders gut anzudrücken. Weitere 1-2 Minuten gut von allen Seiten anbraten und anschließend in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Wok auf mittlere Temperatur reduzieren und gegebenenfalls mehr Öl hinzugeben. Sichuan Pfefferkörner 1-2 Minuten rösten, bis sie zu duften beginnen. Ingwer und Knoblauch dazugeben und 30 Sekunden anbraten, bis sie ebenfalls duften und weich werden. Hitze erhöhen und die getrockneten Chilis 30 Sekunden heiß anbraten.

TIPP: Fenster öffnen, damit die Chiliaromen keinen Hustenreiz auslösen. Hühnerstücke, Shaoxing Reiswein, Zucker, Frühlingszwiebel dazugeben und eine halbe Minute miteinander verrühren. Anschließend die Hühnerbrühe darübergießen. Kurz aufkochen, sofort die Hitze wieder reduzieren und nach ½-1 Minute von der Herdplatte nehmen.

Hühnerstücke, Shaoxing Reiswein, zucker, und Frühlingszwiebel dazugeben und verrühren. Mit Hühnerbrühe ablöschen. Kurz aufkochen, sofort die Hitze wieder reduzieren. In tiefe Schalen füllen, mit Cashews und Chilis bestreut servieren.

Dazu passt gedämpfter Jasminreis.