

... > Menüart > Hauptspeise > Geflügel

Kung - Pao Huhn 1



 **Druck**

 **Teilen**

 **Speichern**

Huhn à la Szechuan (China)

★★★★☆ **4.52** (142 Bewertungen)

 **84** Kommentare

 30 Min.  pfiffig  18.03.2006  683 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

**Hähnchenbrust
nach Szechuan-
Art mit Brokkoli**
★★★★☆

**Gong Bao
Chicken**
★★★★★

**Glasiertes Huhn
mit Hoisinsauce
und...**
★★★★★

**Chinesisch
gebratene
Nudeln mit...**
★★★★★

**Schnelles
Curry mit
Paprika u**
★★★★★

Zutaten

2



Portionen

500 g Hühnerbrüste

4 EL Öl, Erdnussöl (oder anderes neutrales!)

2 Peperoni, (entkernt und gehackt)

2 Zehe/n Knoblauch, (fein gehackt)

2 TL Ingwer, frischer (fein gehackt)

1 EL Wein, chinesischer Reiswein

3 Frühlingszwiebel(n), (in Ringe geschnitten)

50 g Erdnüsse, (geröstet)

Für die Marinade:

1 Prise(n) Salz

2 TL Sojasauce, helle

2 TL Wein, chinesischer Reiswein

1 TL Maisstärke

1 Eiweiß, (leicht schaumig geschlagen)

Für die Sauce:

1 EL Sojasauce, dunkle

1 EL Chilisauce, süße

2 TL Essig (Reisessig)

2 TL Zucker

1 TL Maisstärke

6 EL Hühnerbrühe, klare

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
683	73,74 g	31,29 g	24,06 g

Zubereitungstipps



**Flüssigkeit
reduzieren**



**Gemüse
schneiden wie
ein Profi**



**Ingwer schälen
und verarbeiten**



**Knoblauch
genießen ohne
stinken**



**Knoblauch
schälen le
gemacht**

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Das Hühnerfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

Für die Marinade Salz, Sojasauce, Reiswein, Stärke und Eiweiß gründlich unter das Hühnerfleisch mischen, dabei immer in eine Richtung rühren. 15 - 30 Minuten stehen lassen.

Die Zutaten für die Sauce gründlich verrühren.

Den Wok stark erhitzen, das Öl eingießen und herumschwenken. Chilis, Knoblauch und Ingwer kurz pfannenrühren, bis sich Aroma entwickelt. Das Hühnerfleisch dazugeben, 1 Minute mit dem Spatel wenden und rühren, dann seitlich den Reiswein hineinträufeln. Die Frühlingszwiebeln einstreuen und noch 30 Sekunden pfannenrühren, das Fleisch ist nun fast gar. Die angerührte Sauce eingießen und rühren, bis sie bindet.

Zum Schluss die Erdnüsse unterheben, vom Feuer nehmen und sofort heiß servieren.

Mit anderen Hauptgerichten auch für 4 Personen geeignet.

Asien Fleisch Vorspeise Hauptspeise warm Geflügel China Wok Low

Rezept von

Vader

Weitere Rezepte von Vader

[Mehr >](#)

**Grüner Spargel
aus dem Wok**

★★★★☆

**Tortilla mit
Spargel und
Manchego**

★★★★☆

**Salat mit
geröstetem
Blumenkohl un...**

★★★★☆

**Stracciatella alla
Romana**

★★★★☆

Dr...

★★★★☆



Tipps & Trends

Asia-Suppen: exotisch und...

Holt euch ein
bisschen Urlaub...

Scharf kochen: die Extraportio...

Feurige Würze von
Chili bis Wasabi...

Eine kulinarische Reise durch...

Begleitet uns auf
einen köstlichen...

Welcher Wein passt zu...

Wir helfen euch bei
der Auswahl - mit...

Frühlings selber ma

So gelingt e
asiatische..

Video Empfehlungen

**Asiatische
Teigtaschen**

**Gebratene
Nudeln mit**

**Hähnchen-Kraut-
Salat ohne**

Currywurst-Soße

**Bratnudel
Rindfleisch**

Markenrezepte bei Chefkoch



Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

15.05.2021 20:28

Sonne470

Dieses Rezept habe ich schon mehrfach nachgekocht und ich liebe es, so wie es ist. Nur die Menge der Sauce wird mindestens verdoppelt, weil sie so oberlecker ist :-). Den Reiswein habe ich z. B. bei Famila bekommen, steht unter 'International'. Nicht billig, aber lohnt sich und hält sich auch nach Anbruch länger. Vielen Dank für das tolle Rezept, 5 voll verdiente Sterne

[Antworten](#)

23.04.2021 15:39

carpediem1977

Ich bekomme aktuell nirgendwo Reiswein
Gibt es eine Alternative die ich nehmen kann?

[Antworten](#)

24.04.2021 14:27

Vader

Hallo! Trockener Sherry ist ein gute Alternative.

[Antworten](#)

29.07.2020 10:59

Sidy

Liebe dieses Gericht! Es ist Aufwendig und dauert seine Zeit, keine Frage aber es lohnt sich! Hab mir seiner Zeit extra richtigen chinesischen Reiswein von meinen Lieblings Asiaten besorgt -> war ne gute Entscheidung. Es macht einen riesen Unterschied hier keinen "billig Ersatz" zu nehmen.

5 Sterne für das Rezept!

Antworten

08.07.2020 18:28

BeeKaa

So so lecker! Hab aber noch Brokkoli, Paprika, Zucchini und Champignons reingeschmissen. Dafür hab ich die Erdnüsse wegen Allergie weggelassen. Die Soße wurde endlich so, wie ich es mir gewünscht habe.

Antworten

02.05.2007 16:51

Chinesegirl

Habs eben gekocht und liebe es!!!! Mein Freund mag es auch sehr gerne.
Kann ich nur empfehlen!!
Vielen Dank!!

Antworten

04.03.2007 20:45

jensd

Klasse Rezept. Schnell (abgesehen vom Erdnüsse-aus-der-Schale-holen) und sehr schmackhaft.
Hatte "kritischen" Besuch, die sehr begeistert waren.

Danke&Grüsse

Jens

(Hab statt Erdnussöl, ne Mischung aus Sesam- und Rapsöl verwendet,
mich aber sonst genau ans Rezent gehalten)

mich aber sonst genau ans Rezept gehalten.)

Antworten

29.12.2006 18:27

heikoW

Mega-lecker!!! Und recht einfach zu machen. Danke!

Antworten

12.11.2006 15:19

baermel

Hmh, lecker - gong bao ji ding (so heisst es auf Chinesisch) ist eines meiner Lieblingsessen in China.

Schoenes Rezept!

Antworten

13.08.2006 21:25

steffilogigan

habe das rezept kombiniert mit zucchini und paprika. beides vorher angebraten und beiseite gestellt. damit reicht das rezept auch locker für 4 personen. bei der sosse habe ich noch etwas wasser zugegeben, da es durch die chillisosse sehr dickflüssig war.

maismehl habe ich durch speisestärke ersetzt.

Sehr schnell und sehr sehr lecker!!

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[baobab rezepte](#), [erdbeertiramisu rezepte](#), [erdussoße rezepte](#), [geb rezepte](#),
[hexensuppe rezepte](#), [karpfen rezepte](#), [marmormuffins rezepte](#), [schmalz rezepte](#),
[schnüschr rezepte](#), [zucchinipizza rezepte](#)