



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Hühnerfleisch mit Ingwer

Zencefilli Tavuk



½ kg klein gewürfeltes Hühnerfleisch  
2 EL Weizenstärke  
2 EL Wasser  
4 Lauchzwiebel  
1 KL gefüllte Ingwerpulver  
2 EL Sojasosse  
2 Würfelzucker  
½ KL Salz  
2 EL Öl  
Zum Braten:  
2 Gläser Öl

- # Weizenstärke und zwei Esslöffel Wasser vermischen und das in einer Rührschale gefülltes klein gewürfeltes Hühnerfleisch übergießen und vermischen. In dieser Sosse 10-15 Minuten stehen lassen.
- # Danach im erhitzten Öl braten und auf ein Papiertuch herauslegen.
- # Bei mittlerer Stufe in einer Pfanne drei Esslöffel Öl erhitzen und das Ingwerpulver hinzugeben einige Male wenden und die klein gehackte Lauchzwiebel hinzugeben.
- # Sobald die Farbe der Lauchzwiebel sich verändert, dann die Sojasosse, Würfelzucker und Salz hinzugeben und kurz vermischen.
- # Auf diese Mischung die gebratenen Fleischstücke legen und den Herd auf niedrige Stufe schalten und ab und an umrührend 10-15 Minuten kochen.
- # Heiss in Servierteller füllen und nach Wunsch kann es mit klein gehackten Petersilien bestreut werden.

**Tipp:** Hühnerfleisch mit Ingwer ist ein fernöstliches Gericht. In China wird dieses Gericht in der Wogpfanne zubereitet.