



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.