Scharfes Hühnerfleisch mit Curry
Jia li jī

Jia li jī bietet eine interessante Geschmackskombination. Es ist bekannt für seine würzige und aromatische Note, die durch die Verwendung von Curry, Chili und anderen Gewürzen entsteht. Das Hühnerfleisch ist oft zart und saftig, während die Sauce eine angenehme Schärfe hat, die durch die Süße und Würze des Currys ausgeglichen wird.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 20 Minuten
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
200 g Hähnchenbrustfilet
10 Winterpilze / Shiitake
60 g Bambussprossen
200 g Lauch
½ Paprika rot
1 ½ TL Kartoffelmehl
500 ml Öl zum Frittieren
500 ml Kokosmilch
1 EL Chiliöl

Für die Marinade
2 TL Kartoffelmehl
2 EL Öl
1 EL Sojasauce
3 EL Wasser

Zum Anbraten
2 TL Ingwer
2 Zehen(n) Knoblauch
5 EL Öl
3 TL Sambal Oelek
4 EL Madras Curry

Zum Abschmecken
1 TL Pfeffer
1 TL Salz
2 EL Zucker


Scharfes Hühnerfleisch mit Curry

Vorbereitung
Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Hähnchenfilet waschen, dann trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit allen Zutaten für die Marinade vermischen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Blumenpilze 20 Minuten in heißem Wasser einweichen. Abtropfen, von den Stielen befreien und in Streifen schneiden. Den Bambus, den Lauch und die Paprika ebenfalls waschen und in

© 2026 coquina.de

Streifen schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch hacken. Das Kartoffelmehl mit 5 EL Wasser verrühren.

Zubereitung

Eine erhitzte Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken. Das Frittieröl darin erhitzen und zuerst das marinierte Hähnchenfleisch 2 Minuten, dann die Gemüsestreifen darin frittieren. Auf einem Sieb abtropfen und das Frittieröl in das Vorratsgefäß zurückgießen. Die Pfanne erneut erhitzen, das Öl zum Anbraten darin erhitzen. Das Sambal Oelek, den Knoblauch und den Ingwer anbraten, bis sich das volle Aroma entwickelt. Das Currypulver zugeben und nur 2 Sekunden anbraten. Sofort das vorfrittierte Hähnchenfleisch und das Gemüse untermischen, kurz erhitzen und mit der Kokosmilch ablöschen.

© 2026 coquina.de