

# Chinesisches Huhn mit Mandeln

Nach Sidney Gordon (Schriftsteller)

## *Chinesisches Huhn mit Mandeln*

Ich habe es in Peking, Kanton, Tschung-king und anderen Städten gegessen, deren Küche berühmt ist. Für meine deutschen Freunde modifiziere ich das Gericht.

Da es auf schnelle Zubereitung ankommt, muß man zunächst alle Zutaten bereitstellen.

Von einem fleischigen Brathuhn nimmt man zunächst alle zarten Fleischteile ab und schneidet sie in fingerdicke Streifen. Dann zerschneidet man zwei mittelgroße Zwiebeln, nicht zu klein, und zwei Selleriestengel (oder eine

halbe, nicht zu große Sellerieknolle) in gleichmäßige Stücke. Eine Knoblauchzehe wird grob gehackt, eine halbe Tasse süße Mandeln geschält. In eine viertel Tasse ERWA (Soyasößenersatz) gibt man einen halben Teelöffel Zucker. In einer zweiten Tasse wird ein Eßlöffel Maizena mit kaltem Wasser verrührt, und zuletzt reibt man über die Fleischstücke etwas Ingwerwurzel.

Nun erhitzt man eine große schwere Bratpfanne über mäßigem Feuer und gibt eine viertel Tasse Pflanzenöl hinein. In dem Öl werden die Mandeln leicht gebräunt und auf einem Teller abgestellt. Jetzt werden die Zwiebeln und der Sellerie „angeschwitzt“, aber nicht gebraten, und

ebenfalls auf einem Teller abgestellt. Dann wird das Fleisch zusammen mit dem Knoblauch bei großer Hitze sehr schnell gebraten, wobei man es ständig wenden muß. Sobald das Fleisch außen gebräunt ist, gibt man die Zwiebeln und den Sellerie dazu sowie eine Tasse kochendes Wasser, einen halben Teelöffel Glutamat, die gesüßte ERWA-Flüssigkeit und einen Spritzer Sherrywein oder Weinbrand. Alles wird zusammengerrührt und abgeschmeckt. Falls zu scharf, fügt man einen Teelöffel Zucker hinzu. Jetzt wird das Maizena zugegeben und die Speise so lange umgerührt, bis die Soße dick wird. Währenddessen (es dauert kaum eine Minute) werden auch die Mandeln darunter gemischt – jedoch nicht früher! Die Speise wird dann – mit etwas Schnittlauch bestreut und mit schmalen Schinkenstreifen garniert – sofort in einer Schüssel aufgetragen.

Als Zuspense reicht man körnig gekochten Reis. Anstelle von Huhn kann man auch ein Pfund mageres Schnitzfleisch nehmen. Die angegebene Menge reicht für vier Personen.

Übrigens: Meine chinesischen Gerichte haben geradezu sensationelle Erfolge gehabt; Freunde, die ich dazu eingeladen habe, ließen mich nie aufsitzen.

Statt ERWA Sojasaucenersatz (gab es nur im Osten) kann man natürlich dunkle Sojasauce oder Maggi-Würze nehmen  
Maizena = Mondamin Speisestärke