

# Pikante Hühnerbrust mit Zitronenbasmatireis

6 Portionen

## Zutaten:

400 g Hühnerbrustfilet  
Salz  
2 EL Reiswein  
4 Eier  
100 g Maisstärke  
60 g eingelegter Sichuan-Paprika oder  
scharfe Bohnenpaste  
60 g Lauch  
40 g Ingwerwurzel  
2 EL Zucker  
2 EL heller chinesischer Essig  
2 TL Sojasauce  
300 g Pflanzenöl

## Zitronenbasmatireis:

300 ml Wasser  
1 EL Butter  
½ TL Salz  
½ TL Kurkuma  
1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene  
Schale und Saft  
250 g Basmatireis, gewaschen

## Zubereitung:

Für den Reis das Wasser mit Butter und Salz aufkochen.  
Kurkuma, Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft zugeben.  
Den Reis in einen ungelochten Garbehälter geben, das Zitronenwasser darüber schütten und im Dampf garen.

## Einstellung:

**Universalgaren 100 Grad - 18 Minuten**

Das Hühnerfleisch in mundgerechte Streifen schneiden und mit Salz und 1 EL Reiswein mischen.  
Eier mit Maisstärke verquirlen.  
Paprika fein hacken.  
Lauch, Ingwer putzen bzw. schälen und fein hacken.  
2 EL Zucker mit 2 EL Essig, 2 TL Sojasauce und 1 EL Reiswein zur Sauce mischen.  
Öl im Induktionswok erhitzen.  
Hühnerstreifen durch die Eiermasse ziehen und portionsweise im Fett etwa 1 Minute frittieren.  
Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.  
Öl bis auf einen dünnen Film aus dem Wok gießen.  
Paprika und Ingwer darin ½ Minute braten.  
Sauce dazugeben.  
Hühnerstreifen untermengen und alles noch einmal ½ Minute braten.  
Lauch untermischen und das Fleisch mit dem Reis servieren.