

KASTANIEN-HÄHNCHEN

Zutaten für 4 Personen :

Hähnchen	400 g
Kastanien	200 g
Hoisin-Sauce	30 g
Sojasauce	20 g
Zucker	30 g
Reiswein	15 g
Salz	2 g
Fleischbrühe	500 ml
Frühlingszwiebel	1 Stück
Soßenbinder	
Erdnußöl	500 ml

Zubereitung :

- Das Hähnchen in 3 cm lange Stücke zerteilen
- Die Kastanien an der Spitze kreuzförmig einschneiden, in kochendem Wasser eine Minute kochen, herausnehmen, die Schalen entfernen und halbieren.
- Die Kastanien in heißem Öl fritieren, bis sie an den Rändern rot werden; herausnehmen.
- 500 ml Fleischbrühe zubereiten.
- Im Wok eine drittel Tasse Öl erhitzen, den Zucker zugeben, und braten bis er rotbraun ist.
- Die Hähnchenstücke dazugeben, kurz rühren, Hoisin-Sauce zugeben, nochmals kurz rühren. Sojasauce, Reiswein und Fleischbrühe zugeben und alles aufkochen.
- Die Kastanien zugeben, und alles ca. 45 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- Dann stärker kochen, bis die Brühe auf ein Drittel ihres Ausgangsvolumens eingedickt ist.
- Wein und Saucenbinder zugeben, kurz rühren und servieren.