

## Huhn mit Cashewkernen nach Szechuan Art

### Zutaten:

200 g	Hühnerbrust
$\frac{1}{2}$	Eiweiß
1 TL	Maisstärke
1 Prise	Salz
	Öl zum Fritieren
3	grüne Paprika
100	Bambussprossen (aus der Dose oder frisch und gekocht)
50 g	ungesalzene Cashewkerne
1 TL	feingehackter Knoblauch
1 EL	Reiswein oder trockener Sherry

### für die Sauce:

1 EL	schwarze Bohnenpaste
1 EL	Sojasauce
2 TL	Zucker
$\frac{1}{2}$ EL	Essig
$\frac{1}{4}$ TL	Salz

Hühnerbrust in 1 cm große Würfel schneiden, in Eiweiß tauchen und dann in Maisstärke wälzen, mit einer Prise Salz bestreuen.

In einem großen Topf ausreichend Fritieröl ziemlich heiß werden lassen. Die Hühnerfleischwürfel darin fritieren. Abtropfen lassen.

Paprika in 1 cm große Quadrate schneiden.

Bambussprossen genauso wie den Paprika zurechtschneiden. Saucenzutaten in einer Schüssel verrühren.

Die Cashewkerne in mäßig heißem Öl anbraten, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind.

2 EL Öl im Wok erhitzen und den Knoblauch darin anbraten, bis er stark zu duften beginnt. Bambussprossen und Paprika zufügen und alles unter Rühren durchbraten.

Hühnerfleisch und Nüsse zufügen, mit Reiswein beträufeln und mit der Sauce übergießen. Alle Zutaten noch einmal bei starker Hitze kurz unter Rühren durchbraten. Dazu Klebreis.