Gochujang Chicken

Zutaten:
- 500g Hühnerbrust (in Streifen geschnitten)
- 1/4 Zwiebel, gehackt
- 50g Maisstärke (für das Fleisch)
- 85ml Öl
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 35ml Gochujang Paste
- 35ml Sojasauce
- 1TL Sesamöl
- 2 Messerspitzen gemahlener Szechuanpfeffer
- 18g Brauner Zucker
- 12g Maisstärke (für die Sauce)
- 250 ml Wasser

Zum Garnieren:
- Gerösteter Sesam
- Frühlingszwiebel

1. Hühnerbrust in Stücke schneiden und mit der Maisstärke in einer Schüssel gut vermengen. Gochujang Paste, Sojasauce, Sesamöl, Braunen Zucker, Szechuanpfeffer, Knoblauch, Wasser und Maisstärke zu einer Sauce anrühren und beiseite Stellen.

2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Huhn goldbraun anbraten. Das Huhn aus der Pfanne entfernen und im restlichen Öl die Zwiebel glasig braten.

3. Nun die vorbereitete Gochujang Sauce in die heiße Pfanne leeren und rühren bis sie leicht köchelt. Nach 5 Minuten kochen das Huhn hinzufügen und nochmal gut umrühren.

4. Mit Reis warm anrichten und mit Frühlingszwiebel und Sesam garnieren.