

HUHN AUF ZITRONENGRAS

 30 min
  4

ZUTATEN

12	Hühnerunterkeulen
5	Stängel Zitronengras
Marinade:	
3	Frühlingszwiebeln
1	rote Chilischote, ohne Samen
1	Stängel Zitronengras
10 g	frische Ingwerwurzel
1 TL	Salz
	frisch gemahlener weißer Pfeffer
3 EL	Pflanzenöl
2 TL	Braunzucker
	Austernsoße (fertig)
2 EL	helle Sojasoße
Paprikarauten:	
300 g	rote Paprika
1 EL	Pflanzenöl
	Salz, Pfeffer
Außerdem:	
70 ml	Pflanzenöl zum Ausbacken
1/2 TL	Speisestärke, mit wenig Wasser angerührt
50 g	geröstete Erdnüsse, gehackt

ZUBEREITUNG

- Für die Marinade Frühlingszwiebeln und Zitronengras in feine Ringe, Chilischote in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Alles mit Salz, Pfeffer, Pflanzenöl, Zucker, Austern- und Sojasoße verrühren. Schenkel in eine Form legen, mit Marinade begießen, abdecken und 40 Minuten ziehen lassen. Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen.
- Zum Aufspießen Schenkel mit einem spitzen Messer durchstechen. Zitronengras waschen und von äußeren Blättern befreien. Grüne Spitzen und Wurzelende der Stängel entfernen – sie sollten eine Länge von etwa 17 cm behalten. Je 3 Schenkel damit aufspießen.
- Öl im Wok erhitzen und die Spieße nacheinander jeweils 8 bis 10 Minuten rundum braten. Herausnehmen und warm halten. Öl aus dem Wok gießen. Von den Paprika Stielansätze, Samen und Scheidewände entfernen und Fruchtfleisch in Rauten von etwa eineinhalb Zentimetern Kantenlänge schneiden. Öl im Wok erhitzen und Rauten darin circa zwei Minuten unter Rühren braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm stellen.
- Die restliche Marinade im Wok kurz aufkochen und mit der angerührten Speisestärke binden. Hühnerkeulen einlegen und kurz durchschwenken. Auf Tellern anrichten, mit Paprikarauten und Erdnüssen bestreuen. Servieren!

