

## Chinesische - Sauce

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

3	Essl.	Sojasauce
1	Stück	Frischer Ingwer, Geschaelt und gehackt oder
1/2	Teel.	Ingwerpulver
2	Essl.	Maisstaerke
250	Gramm	Haehnchenfleisch, Geschnetzelt
1		Knoblauchzehe, gehackt
350	Gramm	Chinakohl, in Streifen
2		Moehren, in Scheiben
150	Gramm	Kefen
200	ml	Gemuesebouillon
1	Essl.	Tomatenmark
1	Prise	Cayenne
2	Essl.	Sojasauce mit Ingwer und 1 1/2 Essloeffel

### Anleitung:

Maisstaerke vermischen, Haehnchenfleisch - mit Kuechenpapier gut Abgetrocknet - darin etwa 1/4 Stunden marinieren lassen. Fleisch im heissen Oel allseitig anbraten ( 2 bis 3 Minuten), Aus der Pfanne nehmen und beiseite legen. Knoblauch und Gemuese kurz anbraten - sie muessen al dente Bleiben. 1/2 Teeloeffel Maisstaerke mit 1 Essloeffel Sojasauce Mischen, mit dem Bouillon, Tomatenmark und Cayenne zu dem Gemuese Geben, Fleisch ebenfalls. Aufkochen und etwa 2 Minuten koecheln lassen. Abschmecken und Teigwaren zugeben, gut vermischen, etwas warten, bis die Teigwaren Warm sind.