Rezept

Asiatischer Kohlsalat mit Hühnerstreifen

Ein Rezept von Asiatischer Kohlsalat mit Hühnerstreifen, am 29.04.2024

Zutaten

1/2 l	Hühnerbrühe
1	kleiner Weißkohl (ca. 600 g)
2	rote Chilischoten
1/2 Bund	Koriander
2 TL	Zucker
300 g	Hähnchenbrustfilet
	Salz
1 Stück	Ingwer (ca. 2 cm)
4 EL	Reisessig
6 EL	neutrales Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen, das Hähnchenfleisch hineinlegen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 8 Min. in der Brühe garen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Vom Weißkohl alle welken Blätter entfernen, den Kohl vierteln und den dicken Mittelstrunk herausschneiden. Den Kohl waschen und mit dem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln. In einer Schüssel mit 2 TL Salz mischen und kräftig kneten, bis die Streifen glasig aussehen und weicher werden.

3. Die Chilischoten waschen und den Stiel abschneiden. Dann die Schoten mit den Kernen fein hacken oder in dünne Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

4. Den Essig mit 4 EL Hühnerbrühe, dem Zucker und Salz verrühren, das Öl nach und nach für eine cremige Sauce unterrühren. Das Hähnchenfleisch in feine Streifen zupfen. Mit der Sauce unter den Krautsalat mischen und abschmecken. Den Salat gleich servieren oder kurz durchziehen lassen.