Rezept

# Hähnchenfleisch mit Austernpilzen

Ein Rezept von Hähnchenfleisch mit Austernpilzen, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **400 g** | Hähnchenfleisch (oder Putenfleisch) |
| **1 Bund** | Thai-Frühlingszwiebeln |
| **4** | Knoblauchzehen |
| **2 EL** | Öl |
| **3 EL** | helle Sojasauce |
| **1 Prise** | Zucker |
| **100 g** | Austernpilze |
| | 4-6 kleine rote Chilischoten |
| **50 g** | scharfes Basilikum (bai kaprau) |
| **2 EL** | Austernsauce |
| **1 EL** | Fischsauce |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2-4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Das Geflügelfleisch kalt abwaschen, mit Küchenpapier trockentupfen und in Streifen schneiden. Pilze putzen, eventuell mit Küchenpapier abreiben (nicht waschen!). Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

2. Chilischoten waschen, putzen und klein schneiden. Knoblauch schälen, hacken und im Mörser grob zerstampfen. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen.

3. Das Öl im Wok oder in einer schweren tiefen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin goldgelb anbraten. Das Fleisch hinzufügen und unter ständigem Rühren bei starker Hitze in etwa 3 Min. anbraten.

4. Austernpilze und Chilis unterrühren und 2-3 Min. mitbraten. Die Frühlingszwiebeln zugeben und alles noch 1 Min. braten. Das Gericht mit Austernsauce, Sojasauce, Fischsauce und Zucker würzen, die Basilikumblätter unterrühren.