

Rezept

# Huhn mit Erdnüssen

Ein Rezept von Huhn mit Erdnüssen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>700 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>1</b> Eiweiß
<b>1 EL</b> Speisestärke	Salz
<b>5</b> getrocknete rote Chilischoten	<b>3 EL</b> Sojasauce
<b>3 EL</b> Reiswein	<b>3 EL</b> dunkler Reisessig
<b>2 TL</b> Zucker	<b>5 EL</b> Öl
<b>150 g</b> frische Erdnusskerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Das Hühnerfleisch trockentupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Eiweiß mit Speisestärke und Salz verquirlen, Fleisch darunter mischen.

---

2. Chilischoten zerkrümeln. Sojasauce mit Reiswein, Essig und Zucker verrühren.

---

3. Öl erhitzen. Die Erdnüsse darin unter Rühren in etwa 1 Min. braun braten. Herausheben, gut abtropfen lassen und beiseite stellen.

---

4. Fleisch und Chilis ins Öl geben und etwa 2 Min. braten. Sauce dazugießen, Erdnüsse unterrühren und noch einmal gut erhitzen.