

Rezept

Huhn mit Paprika und Erdnüssen

Ein Rezept von Huhn mit Paprika und Erdnüssen, am 19.04.2024

Zutaten

700 g Hähnchenbrustfilet	2 TL Speisestärke
je 1 rote und gelbe Paprikaschote	6 getrocknete Chilischoten
5 EL Sojasauce	5 EL Reiswein
2 EL dunkler Reisessig	3 TL Zucker
5 EL Öl	125 g Erdnusskerne
Salz	Korianderblättchen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch in 1 cm große Würfel schneiden und mit der Speisestärke mischen. Die Paprikaschoten waschen, putzen und in Rauten oder Würfel schneiden. Die Chilischoten im Mörser zerstoßen. Die Sojasauce mit dem Reiswein, dem Essig, dem Zucker und 75 ml Wasser verrühren.
2. Das Öl im Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Die Erdnusskerne darin unter Rühren etwa 1 Min. braten, herausnehmen. Paprika mit Chili im Öl bei starker Hitze etwa 1 Min. braten, an den Rand schieben. Das Hühnerfleisch unter Rühren 2-3 Min. braten, bis es nicht mehr rosa ist. Mit der Sauce ablöschen und einmal gut aufkochen. Die Nüsse untermischen und heiß werden lassen. Das Huhn mit Salz abschmecken und mit Koriander bestreuen.