

Rezept

Scharfes Huhn mit Cashews

Ein Rezept von Scharfes Huhn mit Cashews, am 26.04.2024

Zutaten

250 g Hähnchenbrustfilet	1 rote Zwiebel
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)	2 getrocknete Chilischoten
2 Stangen Staudensellerie	1 rote Paprikaschote
5 EL neutrales Öl	50 g Cashewkerne
Salz	2 EL helle Sojasauce
2 TL süße Sojasauce	1 EL Fischsauce (nach Belieben)
50 ml Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe	2 Stängel Koriander oder Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischoten im Mörser fein zerstoßen. Selleriestangen und Paprikaschote waschen, halbieren und putzen. Sellerie in dünne Scheiben, Paprika in Rauten schneiden.
2. Den Wok erhitzen und das Öl hineingeben. Die Cashewnusskerne darin unter Rühren in ca. ½ Min. goldgelb braten, herausnehmen und salzen. Das Fett bis auf ca. 2 EL aus dem Wok gießen. Hähnchenwürfel, Chili und Ingwer in den Wok geben und unter Rühren ca. 2 Min. braten, herausnehmen. Sellerie, Paprika und Zwiebel in den Wok geben und 2 - 3 Min. braten.
3. Beide Sojasaucen, nach Belieben die Fischsauce und die Brühe verrühren und dazugießen. Alles gut mischen und mit Salz abschmecken. Koriander oder Minze waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Kräuter und Cashews auf dem Huhn verteilen und das Gericht servieren. Dazu schmeckt Reis.