

Rezept

Vietnamesischer Hühnertopf mit Pilzen

Ein Rezept von Vietnamesischer Hühnertopf mit Pilzen, am 28.06.2026

Zutaten

80 g Rohrohrzucker	60 ml Fischsauce
4 Knoblauchzehen	1 Stück Ingwer (4 cm lang)
600 g Hähnchenbrustfilet	Pfeffer
3 Bird's-Eye- Chilischoten (Asia-Laden)	500 g Möhren
200 g Shiitake (Pilze)	400 g grüne Bohnen
3 EL Rapsöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 10 g F, 41 g EW, 40 g KH

Zubereitung

1. Zucker, Fischsauce und 4 EL Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze in 2-4 Min. unter Rühren zu einem dünnen Sirup kochen. Den Sirup vom Herd nehmen. Knoblauch schälen und im Mörser fein zerstoßen. Ingwer schälen und fein reiben. Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und in 2 cm große Würfel schneiden. Mit Knoblauch, Ingwer und ½ TL Pfeffer mischen und ca. 30 Min. marinieren.
2. Chilis waschen und in feine Ringe schneiden. Möhren schälen, längs vierteln und schräg in Stücke schneiden. Pilze trocken abreiben, Stängel herausbrechen und die Kappen in feine Streifen schneiden. Bohnen putzen, waschen und in 1 cm lange Stücke schneiden.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundum hellbraun anbraten. Möhren, Pilze, Bohnen und Sirup einrühren und alles abgedeckt bei schwacher Hitze 6-8 Min. garen. Auf vier Schalen verteilen und mit den Chilis bestreut servieren.