

Gebratenes Thai Huhn mit Cashewnüssen

Das gebratene Thai Huhn mit Cashewnüsse ist eine Spezialität aus Thailand. Dieses Wok-Rezept mit Ananas und viel Gemüse schmeckt besonders köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

50 g	Cashewnüsse (roh)
200 g	Hühnerfilet
1 EL	Pflanzenöl
0.5 Stk.	Paprika
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Stk.	Zwiebel
0.5 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Chili
100 g	Ananas
1 Schuss	Gemüsebrühe
1 EL	Austernsauce
1 EL	Sojasauce
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das **gebratene Thai Huhn mit Cashewnüssen** zuerst alle Zutaten vorbereiten.
2. Dafür das Hühnerfilet in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Paprika waschen und schneiden, Karotte putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Frühlingszwiebel in kleine Würfel zerschneiden, Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote hacken und die Ananas würfelig schneiden.

3. Das Pflanzenöl in einem Wok erhitzen und die Cashewnüsse kurz anrösten. Das Hühnerfleisch zu den Nüssen geben und von allen Seiten anbraten.
4. Jetzt das vorbereitete Gemüse in den Wok geben und gut vermischen und unterrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Austernsauce, Sojasauce, Zucker und Salz abschmecken und gut verrühren. Noch kurz 1-2 Minuten fertig garen. Auf Teller anrichten und gekochten Jasminreis dazu servieren.

Tipp