Thailändisches Huhn mit Cashewnüssen

Das Thailändische Huhn mit Cashewnüssen ist ein bekanntes Wok-Gericht. Im Original heißt das Rezept Gai Pad Med Mamuang.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

200 g	Cashewnüsse
600 g	Hühnerbrustfilets
1 Schuss	Gemüsebrühe
2 EL	Fischsauce
2 EL	Sojasauce
3 EL	neutrales Pflanzenöl
1 Prise	Zucker
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Paprika (grün, spitz)
4 Stk.	Chilischoten

Zubereitung

1. Für das **Thailändische Huhn mit Cashewnüssen** das Geflügelfleisch in dünne Stücke schneiden. Die Zwiebel zerhacken, Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischoten und Paprika klein schneiden.

2. Das Pflanzenöl im Wok erhitzen, das Gemüse und Zwiebeln scharf anrösten, Knoblauch dazu hinzufügen. Das Fleisch dazu geben und mit rösten. Die Sojasauce, Fischsauce, Zucker in den Wok geben und die Cashewnüsse noch etwa 1-2 Minuten braten. Von der Hitze nehmen und auf Teller servieren.

Tipp

Zum Thailändischen Huhn gekochten Reis servieren.