

Cashewhuhn m. Koriandersoße



.Koriandersoße mit Chilli

Zutaten für 1 Schale (4 Portionen)

Zubereitungszeit: 15 Min.

- *4 frische thailändische Chillischoten*
- *2 Knoblauchzehen*
- *3 EL Fischsoße*
- *2 EL Limettensaft*
- *1 Stengel frischer Koriander*

Zubereitung:

Limettensaft und Fischsoße in eine kleine Schale gießen, Chillischoten waschen, entstielen und in feine Ringe schneiden, Knoblauch schälen, fein hacken oder durchpressen, und beides mit der Fischsoße und dem Limettensaft verrühren.

Koriander waschen und trockenschütteln, Blätter fein schneiden und zur Chillissoße geben.

Cashewhuhn

Zubereitungszeit ca. 40
Min

Zutaten für 4 Personen:

- 400 gr. Hähnchenbrustfilet
- 100 gr. Ungesalzene Cashewnüsse
- 5 EL Erdnußöl
- 5 mittelgroße getrocknete Mu-Err-Pilze
- 2 daumengroße Stücke frischer Ingwer
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Frühlingszwiebel
- 2 rote Zwiebel
- 2 mittelgroße Tomaten oder 8 Kirschtomaten
- $\frac{1}{2}$ Tasse thail. Hühnerbrühe
- 2 EL Fischsoße
- 2 EL Austerensoße
- 1 EL Palmzucker
- Thaibasilikum



Zubereitung:

Mu-Err-Pilze mit heißem Wasser übergießen und 20 Min. quellen lassen, anschließend abgießen, harte Stücke entfernen und evtl. in mundgerechte Stücke schneiden.

Inzwischen 5 EL Öl im Wok erhitzen und darin bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren die Cashewnüsse goldgelb braten, herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.

Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken, bzw. durchpressen, Frühlingszwiebel waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden, rote Zwiebel schälen und vierteln, Tomaten in größere Würfel schneiden bzw. Kirschtomaten halbieren oder vierteln. Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in 3 cm lange und 1 cm dicke Steifen schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und evtl. halbieren.

Öl in der Pfanne wieder erhitzen, Fleischstreifen reingeben und bei starken Hitze ca. 2 Min. goldgelb braten. Herausnehmen und warm stellen, bzw. auf das Gitter vom Wok legen. Knoblauch und Ingwer in den Wok geben und leicht anbraten, Zwiebel, Frühlingszwiebel, ausgedrückte Mu-Err-Pilze, und die Cashewnüsse zugeben und unter ständigem Rühren bei starker Hitze ca. 2 Min. braten. Hitze verringern Fleisch wieder reingeben und Hühnerbrühe, Fisch- und Austernsoße sowie den Palmzucker zugießen und noch mal gut durchmischen. Tomaten und Basilikum hinzufügen und alles noch ca. 2-3 Min. köcheln lassen. Mit Reis und Korandersoße servieren

Gutes Gelingen wünschen www.vivien-und-erhard.de