

Gebratenes Huhn mit Cashewnüssen

Gai phad med ma muang

(Thailand)

Zutaten für 4 Personen

| | | | |
|-----|------|-------------------------------------|--|
| 300 | g | Pouletbrust | In Streifen schneiden |
| 1 | EL | Maizena | Über Poulet verteilen und einmassieren |
| 1 | | Eigelb | Zugeben, Pouletstreifen durchkneten |
| 6-8 | | Chilischoten | Entkernen, in Ringe schneiden, rösten (8-ung Dämpfe), beiseite stellen |
| 1 | EL | Sonnenblumenöl | |
| 1 | EL | Sesamöl | Im Wok erhitzen und Fleisch unter ständigem Rühren hellbraun braten. Fleisch herausheben und beiseite stellen. |
| 1 | | Zwiebel | In 1 cm grosse Würfel schneiden |
| 1 | | Peperoni, rot | In Streifen schneiden |
| 2 | | Karotten | In feine Streifen schneiden |
| 1 | | Portobello (oder 100 g Champignons) | In Streifen schneiden (Champignon vierteln) |
| 1 | EL | Sonnenblumenöl | |
| 1 | EL | Sesamöl | Im Wok erhitzen und Gemüse rasch anbraten. Fleisch dazu geben und Hitze reduzieren. |
| 1 | EL | Zucker | Im Zentrum vom Wok im Öl leicht karamellisieren |
| 2 | EL | Austersauce | |
| 1 | EL | Sojasauce | |
| 1 | dl | Hühnerbouillon | Saucen und Bouillon dem Wokrand entlang zugiessen |
| 50 | g | Cashewnüsse | Nüsse und Chiliringe begeben Sauce ev. mit etwas Maizena leicht binden, Wok vom Feuer nehmen. |
| 1 | Bund | Frühlingszwiebeln | Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und beifügen. Servieren. |