

Paprikahähnchen



Zutaten:

- 1000g Hähnchenbrustfilet
- 5x EL scharfe rote Bohnensauce
- 2x TL Reisessig (*weiß*)
- 2x EL brauner Zucker
- 2x EL Reiswein (*Shao Hsing Rice Wine*)
- 2x EL Sojasauce (*hell*)
- 4x Zitronengras
- schwarzer Pfeffer (*frisch gemahlen*)
- Himalajasalz
- 1x Paprika (*grün*)
- 2x Paprika (*rot*)
- 8x Blätter Chinakohl
- 50g Ingwer
- 5x Knoblauchzehen
- 4x grüne Peperoni
- 400ml Hühnerbrühe
- Maisstärke (*in Reiswein aufgelöst*)
- Erdnussöl
- Thai Jasmin Reis

Anleitung:

- Hähnchenbrustfilet in ca. 4cm lange, 2cm breite und 5mm starke Stücke schneiden
- mit der Bohnensauce, Reisessig, braunem Zucker, Reiswein, schwarzem Pfeffer und Sojasauce vermischen und mindestens 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen
- Zitronengras halbieren und einschneiden
- Peperoni, Ingwer und Knoblauch fein hacken und mischen
- Paprika kleinschneiden

- Chinakohl kleinschneiden
- einen Wok erhitzen, Erdnussöl zugeben und das Fleisch nach und nach scharf anbraten, im Abstellwok warmhalten
- Zitronengras bei leichter Hitze anbraten
- Peperoni-Knoblauch-Ingwermischung mit braten
- Paprika mit braten
- Chinakohl mit braten
- Hühnerbrühe zugeben, alles aufkochen lassen und mit der angerührten Maisstärke binden
- Fleisch wieder zugeben und alles noch kurz köcheln lassen, mit Himalajasalz, braunem Zucker und Sojasauce abschmecken
- mit Thai Jasmin Reis servieren

infernal-fire