Tamarindenhühnchen Jakarta Art



Zutaten:

- **1200g Hühnerbrustfilet**
- **2x Eier**
- **4x EL Shao Hsing Rice Wine**
- **2x EL Red Pepper Sauce**
- **1x EL Sriracha Super Hot Chilisauce**
- **2x EL Tamarindenpaste**
- **1x EL Honig**
- **2x EL Kikkoman Sojasauce**
- **5x Knoblauchzehen**
- **50g Ingwer**
- **Fischsauce**
- **schwarzer Pfeffer** *(frisch gemahlen)*
- **Salz**
- **400ml Hühnerbrühe**
- **Maisstärke** *(in Wasser angerührt)*
- **Erdnussöl**
- **Wokgemüse** *(nach Geschmack)*

Anleitung:

- **Hühnerbrustfilet in ca. 4cm lange, 2cm breite und 5mm starke Stücke schneiden, die Eier zugeben und alles gut vermischen**
- **Reiswein, Red Pepper Sauce, Srirachasauce, Tamarindenpaste, Sojasauce, Honig, Pfeffer und Salz vermischen und unter das Fleisch geben**
- **abgedeckt mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen**
- **einen Wok erhitzen, Erdnussöl zugeben, Fleisch portionsweise scharf anbraten, im Abstellwok warmhalten**
- **Knoblauch und Ingwer fein hacken, bei mittlerer Hitze anbraten und das gewählte Gemüse mit braten**

- **mit der Hühnerbrühe ablöschen, aufkochen lassen und mit der Maisstärke binden**
- **Fleisch wieder zugeben, kurz aufkochen lassen, mit Fischsauce abschmecken**
- **mit indonesischem Reis servieren**

Indonesischer Reis



Zutaten Reisgewürzmischung für indonesischen Reis:

- **1x EL Gewürznelken**
- **4x Stangen Zimt**
- **1x EL Sichuan Pfefferkörner**
- **15x Blätter Salam** *(indonesischer Lorbeer)*
- **4x EL Kurkuma**
- **1x EL Salz**

Anleitung:

- **Nelken, Zimt, Sichuan Pfefferkörner und Salam trocken rösten, im Mörser zu Pulver zerstoßen**
- **das Pulver mit Kurkuma und Salz vermischen**
- **pro Tasse trockenem Reis einen ½ TL der Mischung nach dem auswaschen zugeben, Reis wie gewohnt zubereiten**

infernal-fire