Hühnerbrust mit Ingwer
Gai Pad Khing

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

5 Mu-Err-Pilze getrocknet
5 EL Öl
100 g Cashew-Nüsse
10 cm Ingwer
3 Frühlingszwiebel(n)
400 g Hühnchenfleisch
3 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Fischsauce
2 EL Austernsauce
7 EL Zucker
2 Tomate(n)

Hühnerbrust mit Ingwer

Vorbereitung

Die Mu-Err-Pilze mit heißem Wasser übergießen und etwa 20 Minuten quellen lassen. Inzwischen 5 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Cashewnüsse darin bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden in etwa 3 Minuten goldgelb braten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Das Öl wird später wieder verwendet. Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Die Mu-Err-Pilze ausdrücken, harte Stellen entfernen, Pilze vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, vierteln und vom Stielansatz befreien. Die Hühnerbrust in etwa 3 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

Das Öl in der Pfanne wieder erhitzen, Knoblauch bei mittlerer Hitze in etwa 2 Minuten goldgelb braten. Hühnerbruststreifen hinzufügen und bei starker Hitze etwa 2 Minuten braten. Den Ingwer, Mu-Err-Pilze, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Cashewnüsse dazugeben und alles unter ständigem Rühren bei starker Hitze etwa 2 Minuten braten. Die Hitze verringern, die Fisch- und Austernsauce sowie Zucker dazugeben. Alles noch einmal gut durchmischen und evtl. mit etwas Zucker und Fischsauce abschmecken.

© 2024 coquina.de