



## Huhn mit Chilli

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

### Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Hähnchenfleisch
- 1 Bund Koriander
- 2 Zwiebel(n)
- 1 Stange(n) Lauch
- 2 Tomate(n)
- 3 Chilischote(n)
- 3 TL Sojasauce
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Madras Curry
- 3 EL Öl zum Anbraten
- 10 Zehen(n) Knoblauch
- 200 g Mandeln geraspelt



Huhn mit Chilli

### Vorbereitung

Das Hühnerfleisch waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln fein würfeln, den Knoblauch fein hacken. Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten in feine Würfel schneiden. Die Chili nach Geschmack entkernen und in feine Ringe schneiden. Hände waschen nicht vergessen!

### Zubereitung

Öl in einer Pfanne oder im Wok erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch kurz anbraten lassen und nach und nach die Lauchstückchen und Tomaten dazu geben. Alles gut verrühren. Nun das Hühnerfleisch dazu geben und mit Curry, Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Chili unterrühren. Zuletzt den Bund Koriander in der Pfanne mitköcheln lassen. Eventuell etwas Wasser begeben. Das fertige Gericht aus der Pfanne auf eine Platte anrichten und in der Pfanne noch kurz die Mandelsplitter anrösten. Sie werden über das Hühnergericht gestreut und sofort servieren.