



## **Thailändisches Hähnchen mit Cashew-Nüssen**

**Kai Ho**

### **Zutaten für 4 Personen**

10 getrocknete Morcheln, 500 g Hähnchenbrust, 1 Zwiebel, 1 rote Paprikaschote, 2 Frühlingszwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 4-6 EL Pflanzenöl, 1 EL Austernsauce, 2 EL helle Sojasoße, 1 TL gekörnte Fleischbrühe, ½ Tasse Wasser, 50 g geröstete Cashew-Nüsse

### **Zubereitung**

Die Morcheln 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.

Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, die Paprika waschen, Stielansatz und Samenstränge entfernen. Zwiebel und Paprika in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in 2 – 3 cm lange Stücke schneiden.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Wok erhitzen und den Knoblauch darin kurz anbraten.

Das Hähnchenfleisch dazu geben und kurz anbraten. Die eingeweichten Morcheln abgießen und mit der Zwiebel und Paprikaschote unter Rühren zum Fleisch geben, kurz anbraten.

Austernsauce, Sojasoße und gekörnte Brühe hinzufügen und gut umrühren. Mit dem Wasser aufgießen und kurz köcheln lassen. Cashew-Nüsse und Frühlingszwiebeln untermischen und servieren.



Weinhaus Feiter



Der Geschmacksverstärker