



Huhn mit Ananas und Cashewnüssen aus Vietnam

In einer kleinen beschichteten Pfanne die Kokosraspeln ohne Öl anrösten bis sie hellbraun sind danach in einer Schüssel auskühlen lassen. Cashewnüsse ebenso rösten und in eine Schüssel geben.

Öl in einem Wok erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Chilis zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten unter Wenden frittieren, dann herausnehmen. Temperatur auf höchste Stufe stellen, Fleisch und Paprika in 2 Portionen zufügen und frittieren, bis das Huhn leicht braun ist.

Zwiebelmischung wieder in den Wok geben.

Austernsoße, Fischsoße, Zucker und Ananas zufügen und 2 Minuten mitbräunen. Cashewnüsse unterheben.

Fleischmischung auf einer Servierplatte anrichten, geröstete Kokosflocken und Frühlingszwiebeln darüber streuen und mit Reis sofort servieren.

Arbeitszeit: ca. 45 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User feuervogel

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 EL Kokosraspel
- 80 g Cashewnüsse, ungesalzen
- 2 EL Öl
- 1 große Zwiebel(n), grob gewürfelt
- 4 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt
- 2 TL Chilischote(n), gehackt
- 350 g Hühnerfleisch (Hühnerschenkel), filetiert und klein geschnitten mit Haut
- ½ Paprikaschote(n), rot, gehackt
- ½ Paprikaschote(n), grün, gehackt
- 2 EL Austernsauce
- 1 EL Fischsauce
- 1 TL Zucker
- 320 g Ananas, frisch, gehackt
- 3 Frühlingszwiebel(n), gehackt

Verfasser: feuervogel