

Gei Phat Met Mamuang

(gebratene Hähnchenbrust mit Cashew-Nüssen)



Portion für 3-4 Personen

ca. 600g Hähnchenbrust
250g Champignons
2 Zwiebel
1 Paprika Rot
1 Paprika Grün
5 EL Cashew-Nüsse (ich verwende gesalzene)
8 EL Austernsauce
2 EL Maggi
4 EL Öl
2 Knoblauchzehen
4 Lauchzwiebeln
1 TL Salz
1 EL Zucker oder 3 EL Palmzucker

Zubereitung:

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die klein gehackten Knoblauchzehen mit der grob geschnittenen Zwiebel im Wok kurz anbraten.

Dann das in Scheiben geschnittene Hähnchenfleisch hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten.

Jetzt die grob geschnittenen Champignons begeben und das Ganze mit der Austernsauce, Maggi, Salz und Zucker würzen und ca. 3 Minuten kochen.

Zum Schluss noch die grob geschnittenen Paprika und die gestückelten Lauchzwiebeln zugeben und nochmals kurz kochen.

Vor dem servieren die Cashew-Nüsse über das Gericht streuen.

Zu dem ganzen Reis servieren

Wünsche einen guten Appetit ;-)