

Jiding Xiangcai

(Hühnerfleisch mit Koriander)



Portion für ca. 3 Personen

600g Hühnchenfilet
3 Chilis
4 Knoblauchzehen
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
4 EL Öl
3 Frühlingszwiebeln
8 EL dunkle Sojasoße
4-5 EL Zucker
2 EL gehackte Erdnüsse
16 Blätter Basilikum
16 Blätter Koriander
1 EL Knorr Hühnerbrühe in 3/4 Glas heißem Wasser aufgelöst
zum Andicken 4 EL Mondamin aufgelöst in wenig Wasser
Beilage: Reis

Das Fleisch in sehr feine Streifen schneiden. Chilis und den Knoblauch klein hacken.

Paprika entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Fleisch salzen, pfeffern und im Wok mit dem Öl, Knoblauch und Chili anbraten, anschließend aus dem Sud herausnehmen.

Paprika, Basilikum, Koriander zugeben, und 3 Minuten unter Rühren anbraten.

Mit Sojasoße und der Hühnerbrühe ablöschen. Aufkochen, mit Zucker, Basilikum und Koriander würzen.

Fleisch mit den grob geschnittenen Frühlingszwiebeln zugeben und nochmals erhitzen.

Die Soße mit dem Mondamin andicken

Wünsche einen guten Appetit ;-)