

Huhn mit Cashewnüssen

(für 4-6 Personen)

450	g	Hühnerbrust, entbeint
1		rote Paprikaschote, halbiert
2		Knoblauchzehen
4		getrocknete rote Chilischoten
2	EL	Pflanzenöl
2	EL	Austernsauce
1	EL	Sojasauce
1	Prise	Zucker
1	Bund	Frühlingszwiebeln, in 5 cm lange Stücke geschnitten
175	g	Cashewnüsse, (geröstet)
evtl.		Koriandergrün zum Garnieren

1. Hühnerbrüste enthäuten und alles Fett entfernen. Das Fleisch mit einem scharfen Messer in mundgerechte Stücke schneiden und beiseite stellen.
2. Paprikaschote von Stielansatz, Samen und Scheidewänden befreien, in Würfel mit 2 cm Kantenlänge schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden, Chilis hacken.
3. Wok und dann das Öl darin erhitzen. Dafür das Öl am besten am inneren Rand rundum hineingießen, sodass es zum Wokboden läuft und diesen gleichmäßig überzieht. Dabei den Wok leicht schwenken.
4. Knoblauch und Chilis im Wok bei mittlerer Hitze goldbraun pfannenrühren. Der Knoblauch darf aber nicht verbrennen, sonst wird er bitter.
5. Das Fleisch dazugeben und pfannenrühren, bis es durchgegart ist. Die Paprikawürfel hinzufügen. Ist die Mischung zu trocken, etwas Wasser dazugießen.
6. Die Austern- und Sojasauce und den Zucker unterrühren, danach die Frühlingszwiebeln und Cashewnüsse. 1-2 Minuten pfannenrühren. In einer vorgewärmten Schüssel anrichten, evtl. mit Koriandergrün garnieren und sofort servieren.