

## Scharfes Hähnchen mit Wirsing

### Für zwei Personen

|                                 |                   |                   |
|---------------------------------|-------------------|-------------------|
| 400 g Hähnchenbrustfilet        | 500 g Wirsingkohl | 200 g Champignons |
| 100 g Shiitakepilze             | 1 Knolle Ingwer   | 2 Knoblauchzehen  |
| $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch | 50 g Cashewkerne  | 2 EL Kokosfett    |
| 4 EL Sojasauce                  | 4 EL Chilisaucе   | 1 Chilischote     |
| Salz, Pfeffer                   |                   |                   |

Den Ingwer schälen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls klein hacken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein hacken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Den Wirsing waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Ingwer, den Knoblauch und das Chili in einem Topf mit einem Esslöffel Kokosfett andünsten. Die Hähnchenstücke hinzufügen und circa fünf Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Die Champignons und die Shiitakepilze im restlichen Kokosfett scharf anbraten, den Wirsing und die Cashewkerne dazugeben und circa vier Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und dem Schnittlauch würzen. Die Hähnchenmischung wieder hinzufügen und mit der Soja- und der Chilisaucе abschmecken. Das scharfe Hähnchen mit dem Wirsing auf Tellern anrichten und servieren.

Willi Kays am 20. März 2014