

Chicken chinesische Palast Art

Für 2 Personen:

2 Hähnchenbrüste	2 Chilischoten	1 grüne Paprikaschote
1 rote Paprikaschote	1 EL Oystersauce	50 g Cashewkerne
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 EL Stärke
4 EL Sojasauce	2 EL Bratöl	1 Msp. Salz

Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Chili in Ringe schneiden. Bratöl in eine Pfanne geben, Knoblauch und Chili dazugeben. Hitze hochziehen und Knoblauch und Chili im Öl rösten.

Hähnchenbrust in feine Würfel schneiden. Mit Salz würzen, Stärke dazugeben, alles vermengen, zu Knoblauch und Chili in die heiße Pfanne geben und 2 Minuten braten.

Paprika und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Öl in der Fleischpfanne erhitzen, Gemüse und Cashewkerne dazugeben und alles ca. 2 Minuten braten.

Fleisch wieder mit dazugeben, mit Sojasauce und Oystersauce ablöschen und $\frac{1}{2}$ Minute fertig braten.

Steffen Henssler am 05. Oktober 2021