

GEBRATENES HÄHNCHEN MIT CHILI & FRUEHLINGSZWIEBELN



Zutaten

4 kleine Hähnchenbrustfilets, Haut entfernt
3 EL Pflanzenöl
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
3 cm frischer Ingwer geschält und gerieben
100 g Cashews, grob gehackt
2 EL Sesamöl
2-3 EL helle Sojasauce
1 EL Honig
Saft einer Zitrone

220 ml Hühnerbrühe
Frühlingszwiebel(n), in feinen Streifen
2 Chilis geschnitten

GEBRATENES HÄHNCHEN MIT CHILI & FRUEHLINGSZWIEBELN

Zubereitung

Ol im WOK'N BBQ bei hoher Hitze erhitzen, bis es raucht. **Knoblauch** und **Ingwer** hinzugeben und anbraten.

Hähnchenfleisch zugeben und ca. 3 Minuten lang braten, bis es durch ist.

Anschließend **Sesamöl, Sojasauce, Cashews, Honig, Zitronensaft** und die **Brühe** hinzugeben.

Flüssigkeit aufkochen lassen, mit Salz abschmecken und mit **Frühlingszwiebeln** und **Chili** garniert servieren.

Lecker mit Reis oder gebratenen Nudeln.



weitere Rezepte online.

WWW.MOESTA-BBQ.DE