

CASHEW CHICKEN

Rezept aus Malaysia

Für 4 Personen

Zutaten:

- 170 g geröstete, ungesalzene Cashew Kerne
- 60 ml Wasser
- 2 EL Speisestärke
- 4 EL Hoisin-Sauce (Kikkomon oder Lee Kum Kee)
- 1 TL Sojasauce
- 0,5-1 kg knochenloses, hautlose Hühnerbrust oder Hühnerfilet in 1 cm Stücke gewürfelt
- 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 2 EL pflanzliches Öl
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 8 Schalotten, weiße und grüne Teile trennen in 1 cm Stücke schneiden
- 2 EL Reisessig
- ¼ TL Sesamöl

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Legen Sie die Cashewkerne auf ein Backblech. Im Ofen rösten, bis es duftet, ca. 5 Minuten. Beiseite stellen, während die Kerne abkühlen.
3. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: in einer kleinen Schüssel Wasser, Speisestärke, Hoisin-Sauce und Sojasauce verrühren. Beiseite stellen.
4. Legen Sie die Hähnchenstücke in eine große Schüssel. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und gleichmäßig verteilen.
5. In einer großen Pfanne 1 Esslöffel des Pflanzenöls bei hoher Hitze, bis es sehr heiß ist, erhitzen. Fügen Sie die Hälfte des Huhns in die Pfanne und braten Sie es an, bis es leicht gebräunt, aber nicht durch ist, ca. 3 Minuten. Legen Sie alles auf einen Teller.
6. Fügen Sie den restlichen Esslöffel Pflanzenöl in die Pfanne; dann fügen Sie das restliche Huhn, Knoblauch und den weißen Teilen der Schalotten. Braten, bis das Huhn leicht gebräunt, aber nicht bis es durch ist, ca. 3 Minuten. Geben Sie die erste Hälfte Huhn in die Pfanne zurück. Drehen Sie die Hitze auf Medium und fügen Sie den Reisessig hinzu; kochen alles, bis er verdampft, etwa 30 Sekunden.
7. Fügen Sie die Saucen Mischung zu dem Huhn; kochen alles, bis das Huhn durch ist und die Sauce schön verdickt ist, ca. 1 Minute. Stellen Sie die Hitze ab. Rühren Sie die Zwiebeln, Cashewkerne und Sesamöl. Danach servieren.



[mission-einewelt.de/
festderweltweitenkirche-2020/](https://mission-einewelt.de/festderweltweitenkirche-2020/)



**Mission
EineWelt**