






Huhn mit Cashewkernen (2 Portionen)

<u>Zutaten</u>	<u>Werkzeug</u>	
400 g Hähnchenbrustfilet 5 EL Sojasauce 2 EL Weißwein (trocken) 150 g Lauch (Porree) 1 EL Öl 50 g Cashewkerne Salz	1 Rührschüssel 1 Wok 1 scharfes Messer 1 Schneidbrett Löffel	
<u>Zubereitung</u> <ol style="list-style-type: none">1. Reis nach Grundrezept zubereiten.2. Sojasauce und Weißwein verrühren, Hähnchenbrustfilet, waschen in Streifen schneiden und darin marinieren.3. Lauch putzen, in Ringe schneiden.4. Wok auf höchster Stufe erhitzen (ca. 15 Minuten bevor der Reis fertig ist) und die Cashewkerne ohne Öl 2 – 3 Minuten rösten. Danach rausnehmen und zur Seite stellen.5. Das Öl in den Wok geben, Hähnchenfleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und von beiden Seiten anbraten, mehr oder weniger braun je nach Geschmack.6. Lauch zugeben und kurz mitbraten.7. Cashewkerne und den Rest der Marinade wieder dazugeben8. 'n Guad'n		
<u>Tipp</u> <p>Wenn Kinder mitessen, kannst du statt Wein, Trauben-, Apfelsaft oder einfach etwas Wasser nehmen.</p>		
		
		

--	--