



## Huhn mit Zitronellgras und Cashewkernen

### Thit G   X  o V  i Sa V   D  o Lon Hot

Thit G   X  o V  i Sa V   D  o Lon Hot ist ein vietnamesisches Gericht, das aus gebratenem H  hnchen mit Zitronengras und ashewkernen besteht. Es ist bekannt für seine aromatische Mischung aus frischen Zutaten und Gewürzen.

Dieses Gericht ist einfach zuzubereiten und bietet eine wunderbare Kombination aus Aromen und Texturen.

Herkunft: Vietnam

Kategorie: H  upspeisen, Gefl  gelgerichte

#### Zutaten für 4 Portionen

4 EL Öl  
2 Chilischote(n) getrocknet  
1 Zehen(n) Knoblauch  
400 g Maispurlade  
 $\frac{1}{2}$  TL Zucker  
1 EL Austernsauce  
1 EL Fischsauce  
3 EL Hühnerfond  
50 g Cashew-N  sse  
 $\frac{1}{2}$  Stange(n) Zitronengras  
2 Schalotten

#### Vorbereitung

Das Hühnerfleisch in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken, das Zitronengras fein hacken und die Cashewkerne in Öl r  sten, bis sie leicht angebrnt sind. Die Schalotten vierteln. Mit ein oder zwei Tropfen Öl die Chilischoten unter R  hren braten, bis sie gleichm  ig durch, aber nicht verbrannt sind. Beiseite stellen.

#### Zubereitung

Den Knoblauch mit ein paar Tropfen Öl r  hrend braten, H  hnerfleischscheiben, Zucker, Austernso  e und Fischsauce dazugeben und unter R  hren braten, bis das Hühnerfleisch goldfarben ist. Nun die Hitze reduzieren und den Fond angießen. Noch ein paar Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn das Huhn gar ist, Cashewkerne, Zitronellgras, Schalotten und Chilischoten dazugeben und mehrmals vorsichtig umrühren. Dabei die Chilischoten nicht zerbrechen. Vom Herd nehmen und servieren.