Huhn mit Zitronellgras und Cashewkernen
Thit Gä Xäo Vöi Sa Vä Däo Lon Hot

Thit Gä Xäo Vöi Sa Vä Däo Lon Hot ist ein vietnamesisches Gericht, das aus gebratenem Hühnchen 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: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Zutaten für 4 Portionen

4 EL Öl
2 Chilischote(n) getrocknet
1 Zehen(n) Knoblauch
400 g Maispurlade
½ TL Zucker
1 EL Austernsauce
1 EL Fischsauce
3 EL Hühnerfond
50 g Cashew-Nüsse
½ 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 rösten, bis sie leicht angebräunt sind. Die Schalotten vierteln. Mit ein oder zwei Tropfen Öl die Chilischoten unter Rühren braten, bis sie gleichmäßig durch, aber nicht verbrannt sind. Beiseite stellen.

Zubereitung

Den Knoblauch mit ein paar Tropfen Öl rührend braten, Hühnerfleischscheiben, Zucker, Austernsoße und Fischsauce dazugeben und unter Rühren 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.

© 2026 coquina.de