Hühnerbrust mit Ingwer
Gai Pad Khing

Gai Pad Khing (auch bekannt als Ingwer-Huhn) ist ein beliebtes thailändisches Gericht, das für seine aromatische und leicht scharfe Geschmacksrichtung bekannt ist.
Das Gericht bietet eine harmonische Balance aus würzigen und leicht süßen Aromen. Der Ingwer sorgt für eine angenehme Schärfe und Frische.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
5 Mu-Err-Pilze getrocknet
5 EL Öl
100 g Cashew-Nüsse
10 cm Ingwer
3 Frühlingszwiebel(n)
400 g Hühnchenfleisch
3 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Fischsauce
2 EL Austernsauce
7 EL Zucker
2 Tomate(n)



Hühnerbrust mit Ingwer

Vorbereitung
Die Mu-Err-Pilze mit heißem Wasser übergießen und etwa 20 Minuten quellen lassen. Inzwischen 5 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Cashewnüsse darin bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden in etwa 3 Minuten goldgelb braten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Das Öl wird später wieder verwendet. Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Die Mu-Err-Pilze ausdrücken, harte Stellen entfernen, Pilze vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, vierteln und vom Stielansatz befreien. Die Hühnerbrust in etwa 3 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung
Das Öl in der Pfanne wieder erhitzen, Knoblauch bei mittlerer Hitze in etwa 2 Minuten goldgelb braten. Hühnerbruststreifen hinzufügen und bei starker Hitze etwa 2 Minuten braten. Den Ingwer, Mu-Err-Pilze, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Cashewnüsse dazugeben und alles unter ständigem Rühren bei starker Hitze etwa 2 Minuten braten. Die Hitze verringern, die Fisch- und Austernsauce sowie Zucker dazugeben. Alles noch einmal gut durchmischen und evtl. mit etwas Zucker und Fischsauce abschmecken.

© 2026 coquina.de