Hühnerfleisch mit Cashewkernen
Yao guo jī ding

Hühnerfleisch mit Cashewkernen, auch bekannt als Yao guo jī ding, ist ein köstliches Gericht, das durch seine Kombination aus zartem Hühnerfleisch und knackigen Cashewkernen besticht. Das Hühnerfleisch wird oft mit aromatischen Zutaten wie Knoblauch, Ingwer und Sojasauce mariniert und dann gebraten, bis es goldbraun ist.
Die Cashewkerne verleihen dem Gericht eine nussige Note und eine angenehme Knusprigkeit, die perfekt mit dem saftigen Hühnerfleisch harmoniert. Die Sauce, die oft leicht salzig und würzig ist, rundet das Geschmackserlebnis ab und macht das Gericht besonders lecker.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
400 g Hühnerbrust
4 EL Öl
100 g Cashew-Nüsse geröstet
1 Lauchzwiebel
2 cm Ingwer
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Paprika rot
1 Prise Salz
Für die Marinade
1 EL Kartoffelmehl
½ EL Sojasauce dunkel
1 EL Sojasauce hell
1 EL Reiswein
1 Prise Salz

Vorbereitung
Das Hühnchenfleisch in 1 ½ cm große Würfel schneiden. Die Zutaten für die Marinade verrühren und das Hühnerfleisch 20 Minuten marinieren lassen. In der Zwischenzeit die Lauchzwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Paprika von den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden.
Zubereitung
Das Öl im Wok erhitzen. Hühnerfleisch dazugeben und bei starker Hitze schnell pfannenrühren, bis es Farbe nimmt und sich das Aroma entfaltet. Die restlichen Zutaten in den Wok geben, dabei weiter schnell 1 bis 2 Minuten pfannenrühren. Heiß mit gekochtem Reis servieren.

© 2026 coquina.de