

# Kochen mit Klaus

## Hühnchenpfanne in würziger Hoisinsauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 350 g Hähnchenbrustfilet, Salz, Pfeffer, 1 Glas Shii-Take-Pilze,
- 3 TL Speisestärke, 3 Zwiebeln, 4 Knobzehen, 3 Möhren, Sesamöl,
- 4 Lauchzwiebeln, 1 rote Paprika, 25 g Ingwer, 300 g TK-Asia-Gemüse
- 50 ml Sake, 12 EL Hoisin-Sauce, 100 ml Austernsauce, Sojasauce

Zubereitung:

1. Shii-Take-Pilze abgießen, evtl. halbieren. Paprika entkernen, waschen, grob würfeln. Zwiebeln, Knobi u. Ingwer schälen. ½ Zwiebel, Knobi u. Ingwer fein würfeln. Restl. Zwiebeln achteln. Lauchzwiebeln in breite Ringe, Möhren schälen u. in Stifte schneiden. Huhn waschen, trocknen, in feine Streifen schneiden u. in Stärke wenden.



2. Huhn in heißem Sesamöl anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln, Möhren, Paprika, Knoblauch u. TK-Gemüse zugeben, abgedeckt 8 Min. köcheln lassen. Lauchzwiebeln u. Pilze zugeben u. mitbraten.



3. Fleisch unterheben, mit Hoisin-, Soja- u. Austernsauce würzen. Ingwer u. Sake zufügen, weitere 10 Min. kochen lassen. Mit Sojasauce oder etwas Wasser verlängern.



*Tipp des Chaoten:*

*Dazu mit Chilifäden bestreuten Basmati-Reis reichen. Lecker!*



Erstellt von Klaus am 06.05.2013