

# Kochen mit Klaus

## Huhn & Gemüse in Erdnußsauce (🌶️+)

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 400 g Hähnchenschnitzel, 2 Zwiebeln, 3 Lauchzwiebeln, 20 g Ingwer,
- 4 Knobizehen, 2 Möhren, 250 g Paprika-Mix, 750 g TK-Asiagemüse,
- 3 EL rote Currypaste, 400 ml Kokosmilch, Sojasauce, 2 EL Reiswein,
- 6 EL Erdnussbutter, je 1 EL Fischsauce & brauner Zucker, Erdnussöl
- Chilifäden & Erdnüsse zur Garnierung

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen u. schälen. Knobi u. Ingwer fein würfeln. Lauchzwiebeln in breite Ringe, Möhren in Stifte schneiden. Paprika grob würfeln, TK-Gemüse antauen lassen. Huhn in Streifen schneiden.



2. Currypaste in 2 EL heißem Öl anbraten u. mit Kokosmilch ablöschen. 4 EL Sojasauce, Reiswein, Fischsauce, Zucker u. Erdnußbutter einrühren, aufkochen u. dicklich einköcheln lassen.



3. Huhn in Öl anbraten u. herausnehmen. Im Bratfett Zwiebeln, Knobi u. Ingwer andünsten. Möhren, Paprika u. TK-Gemüse mitbraten, Erdnußsauce unterheben u. alles für 15 Min. köcheln lassen. Huhn zugeben u. erwärmen. Mit Sojasauce abschmecken.



### Tipp des Chaoten:

*Mit Chilifäden u. Erdnüssen garniert auf Basmati-Reis anrichten.*



Erstellt von Klaus am 28.12.2013