

Zutaten für 4 Portionen

500 g	Hähnchenfleisch
15 ml	Fischsauce
300 g	Paprika, rot
300 g	Pilze
1	Zwiebel
12	Lauchzwiebeln
2	Knoblauchzehen
50 g	Ingwer
2	Thaichili
20 ml	Erdnussöl
250 ml	Geflügelfond
15 ml	Ketjap Manis
50 ml	Ingweressig
10 ml	Sesamöl, geröstet
60 ml	Thai-Chili-Sauce

Zubereitung

1 Hühnerfleisch in Würfel schneiden, mit Fischsauce würzen. Paprikas waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Lauchzwiebeln schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Dann Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischote in feine Ringe schneiden.

2 Zuerst das Fleisch, dann Paprika, Zwiebeln, Pilze, Knoblauch, Ingwer und Chili im Wok portionsweise mit Erdnussöl, anbraten.
Den Wok leeren und den Geflügelfond zu köcheln bringen. Ketjap Manis, Ingweressig, Sesamöl und die Chilisauce ein reduzieren lassen.

3 Alle Zutaten in den Wok geben, alles gut mischen, nochmals abschmecken und evtl. mit Essig oder Chilisauce nachwürzen.