

Asia Pot mit Hähnchen und Cashew-Kernen

Einfach, schnell und lecker...



Zutaten:

Für 4 Personen

- 800 g Hähnchenbrust
- 1 kl. Broccoli
- 2 mittelgroße weiße Zwiebeln
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 mittelgroße Möhren
- 1 gehäuften EL gehackten frischen Ingwer
- 2 Handvoll Cashew-Kerne ungesalzen
- neutrales Öl
- Tikka Masala mittelscharf
- Salz
- 2-3 TL Rote Curry Paste
- 3 EL helle Soja-Sauce
- Chilli-Gewürz scharf nach Geschmack
- etwas Thai Fisch Sauce
- 500 ml Gemüse- oder Kalbsfond
- Speisestärke zum Andicken
- Reis oder Nudeln nach Bedarf

Meinen Tipp für herrlich lockeren [Reis](#) findet ihr über diesen [Link!](#)

Zubereitung:

1. Hähnchenbrust abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden, mit reichlich Tikka Masala und Öl verkneten und etwas durchziehen lassen.
2. Brokkoli in kleine Röschen teilen, waschen und 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.
3. Zwiebeln putzen, der Länge nach halbieren in Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln in dünne Ringe und Möhren in kleine Würfel schneiden.
4. Eine große beschichtete Pfanne aufheizen und das ölige Fleisch darin anbraten. Bei Bedarf etwas Öl zugeben.
5. Zwiebeln mit hineingeben und ca. 3-5 Minuten, bei intensiver Hitze und häufigem Wenden anbraten.
6. Die Möhrenwürfel und den Ingwer kurz mit anrösten, anschließend den Fond angießen.
7. Rote Curry- Paste, Soja-Sauce, scharfes Chili-Gewürz und ein paar Spritzer Thai Fisch Sauce dazugeben. Kurz aufkochen lassen und abschmecken, ggf. nachwürzen. Cashew Kerne unterheben.
8. Ganz zum Schluß die Frühlingszwiebeln dazu geben.
9. Nach Bedarf Stärkemehl in ganz wenig Wasser anrühren und die Sauce damit andicken.

Guten Appetit!