

Hähnchen mit Mais (Gai Kau Puht)

Zutaten:

500 g Hühnerbrustfilet
400 g eingelegte Maiskölbchen
3 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 EL Zucker
3 EL Fischsauce (Nam Pla)
2 EL Austernsauce
4 EL Öl
Pfeffer

Zubereitung:

- Hühnerbrust in Streifen schneiden.
- Streifen mit der Fischsauce, Pfeffer und etwas Öl vermischen.
- Etwa zehn Minuten marinieren (ziehen lassen).
- Maiskölbchen abtropfen lassen.
- Der Länge nach halbieren.
- Frühlingszwiebeln in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
- Knoblauch schälen und klein hacken.
- Öl in Wok oder Pfanne erhitzen.
- Knoblauch darin anbraten.
- Hühnerbrust dazugeben und ebenfalls unter Rühren anbraten.
- Fischsauce, Austernsauce und Zucker hinzufügen.
- Alles ein paar Minuten garen lassen.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.