

# Hähnchen süß - sauer (Kai Priaw Waan)

## Zutaten:

500 g Hühnerbrustfilet  
1 grüne Paprikaschote  
1 Dose gewürfelte Ananas  
1 Zwiebel  
100 ml Hühnerbrühe  
6 EL Öl  
2 EL Mehl  
6 EL Tomatenketchup  
1 TL Weißweinessig  
1 TL Zucker  
1 TL süße Sojasauce

## Zubereitung:

- Hühnerfleisch in Streifen schneiden.
- Streifen im Mehl wenden.
- Zwiebel und Paprika würfeln.
- Ananas abtropfen lassen.
- Öl im Wok oder Pfanne erhitzen.
- Hühnerfleisch in den Wok geben.
- Fünf Minuten anbraten lassen.
- Fleisch mit einer Schöpfkelle aus dem Wok nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in den Wok geben.
- Zwei Minuten anbraten lassen.
- Ketchup, Ananas, Hühnerbrühe, Sojasauce, Zucker und Essig zufügen.
- Unter Rühren kurz garen.
- Das Fleisch hinzufügen und ca. zwei Minuten fertig garen.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.