

## Huhn mit Cashewkernen (Gongbao Jiding)

2	Stück	Hühnerbrust, in Würfel geschnitten
3	EL	Süße Sojasoße
2	TL	Stärkepulver
2	EL	Shaoxing-Wein (ersatzweise: Sherry, medium oder dry)
1		Frühlingszwiebel
½	TL	Sambal Oelek
1	Kl. Dose	Bambussprossen in Scheiben
1	Packung	Cashewkerne
		Salz
		Öl

Cashewkerne in Öl rösten, herausnehmen und abtropfen lassen

Huhn in Sojasoße, Stärke und Shaoxing-Wein einlegen, ca. 1/2 Std. ziehen lassen

Wok oder Pfanne heiß werden lassen

im Öl Hühnerstücke scharf anbraten, herausnehmen

im Öl geschnittene Frühlingszwiebel, Sambal Oelek und Bambussprossen unter rühren braten

Huhn und Cashewkerne dazufügen, alles gemeinsam erhitzen und mit Sesamöl abschmecken (Sesamöl nicht mitkochen lassen)