

Gai Pad Med Mamuang



600 g Hähnchenbrust ohne Haut
2 Zwiebel
100 g Cashewnüsse, ungesalzen
6 getrocknete Chilis
4 frische große rote Chili
4 Knoblauchzehen
6 Frühlingszwiebeln
3 EL Speisestärke, Maisstärke
ausreichend Pflanzenöl zum Frittieren
4 EL FischSauce
4 EL Soja Sauce
4 EL Austernsauce
2 EL Zucker
100 ml Wasser
Salz und Pfeffer

Alle Zutaten für die Soße zusammenrühren und die Soße beiseite stellen. Die frischen Chilis in feine Streifen, die Frühlingszwiebeln in Ringe und die Zwiebel in große Spalten schneiden sowie die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die getrockneten Chilis grob hacken.

Das Hähnchen in Streifen oder mundgerechte Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Leicht salzen und pfeffern, mit der Stärke bestäuben und gut vermischen. Den Wok aufsetzen, richtig heiß werden lassen und das Hähnchen portionsweise frittieren. Ich nehme hierfür gerade so viel Öl, dass das Fleisch leicht bedeckt ist. Das Fleisch nach dem Frittieren warm beiseite stellen.

Den Wok mit Küchenpapier sauber wischen und die Cashews zusammen mit 1 TL Öl in den bereits heißen Wok geben, kurz anrösten und beiseite stellen. Wieder etwas Öl in den Wok geben und die getrockneten Chilis kurz anbraten, bis sie ein dunkelrote Farbe annehmen und dann ebenfalls beiseite stellen. Erneut etwas Öl in den Wok geben und den Knoblauch 2 Minuten braten, dann die Zwiebeln dazu geben und weitere 2 Minuten anbraten.

Das Hähnchen, die Cashews, die Frühlingszwiebeln sowie die frischen und getrockneten Chilis zufügen und alle Zutaten gut durchschwenken, dann mit der zusammengerührten Soße ablöschen. 30 Sekunden aufkochen lassen und direkt servieren.