

# Chinesisch – Vietnamesisches Lemongras Chicken

By  
storckracer

4. September 2014



Ein sehr schönes Gericht von Grace Young, welches die vietnamesischen Aromen von Zitronengras, mit dem chinesischen pfannenrühren kombiniert.

Beim Kauf von Zitronengras sollte darauf geachtet werden, dass frische Stängel erhältlich sind. Sonst soweit wie möglich die äusseren Hüllblätter entfernen, bis das Weiche zum Vorschein kommt. Dann das Zitronengras einmal längs teilen und so dünn wie nur möglich schneiden.

## Für das Huhn

300 g Hühnerbrust in feine Streifen geschnitten

2 TL Maisstärke

1/2 TL Salz

1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL Öl

100 ml Hühnerbrühe

1 EL Fischsauce

2 Stängel Zitronengras, das Weiche feingehackt

1 EL Knoblauch, fein gehackt

1-2 TL Jalapeno, fein gehackt

1 kleine gelbe Zwiebel, halbiert und in feine Scheiben geschnitten

1 TL Zucker

Das Huhn mit der Stärke, dem Salz und Pfeffer vermengen, 1 EL Öl zufügen und 1 h in den Kühlschrank stellen.

Die Fischsauce mit der Hühnerbrühe vermischen.

Einen Wok erhitzen bis er raucht. 1 EL Öl zugeben, kurz nacherhitzen. Das Huhn zugeben und auf dem Boden gleichmässig verteilen. 30 sec garen ohne rühren. Dann mit viel Pao eine weitere Minute wokken. Das Huhn sollte aussen schön goldgelb bis leicht braun, aus dem Wok nehmen und beiseite stellen.



Wok ausputzen und wiederum erhitzen und einen EL Öl zufügen. Den Knoblauch, Zitronengras, Jalapenos zufügen und wokken bis es duftet. Die Zwiebel zufügen und kurz wokken bis sie glasig ist. Das Huhn wieder in den Wok geben, mit Brühe ablöschen und bis zu gewünschten Konsistenz einkochen.

Mit Jasminreis servieren

