Hähnchenbrustwürfel mit Cashewkernen und Brokkoli
yūoguo xīlánhuū jī dīng

Hähnchenbrustwürfel mit Cashewkernen und Brokkoli (yūoguo xīlánhuū jī dīng) ist ein beliebtes chinesisches Gericht, das für seinen ausgewogenen Geschmack und seine Textur bekannt ist. Die Kombination aus zartem Hähnchen, knackigen Cashewkernen und frischem Brokkoli ergibt ein harmonisches und köstliches Gericht. Die Cashewkerne verleihen dem Gericht eine nussige Note, während der Brokkoli für eine leichte Frische sorgt. Oft wird das Gericht mit einer würzigen Sauce zubereitet, die den Geschmack abrundet.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
250 g Hühnerbrust
1 TL Kartoffelmehl
1 EL Sesamöl
1 Zwiebel(n)
300 g Brokkoli
1 Chilischote(n) rot
3 EL neutrales Öl
100 g Cashew-Nüsse
½ TL Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 EL Ingwer
3 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Sojasauce
2 EL Reiswein
2 EL Hühnerbrühe



Hähnchenbrustwürfel mit Cashewkernen und Brokkoli

Vorbereitung
Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Das Fleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Die Fleischwürfel in Stärkepulver wenden und mit 1 TL Sesamöl über das Fleisch träufeln. Die Zwiebel würfeln, Brokkoli von den Stielen trennen, Stiele und Röschen ebenfalls in 1 cm große Würfel scheiden. Die Chilischote entkernen, fein hacken.

Zubereitung
Im Wok das neutrale Öl mit dem Rest Sesamöl erhitzen. Die Cashewkerne darin erhitzen, herausnehmen. Die Fleischwürfel rasch unter hoher Hitze anbraten, dabei mit etwas Zucker bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseite stellen. Im verbliebenen Bratfett zuerst die Zwiebel zugeben, danach Ingwer und Knoblauch und Brokkoli Stiele. Eine Minute braten. Die Röschen und die Chiliwürfel dazugeben. Sojasauce, Reiswein und Brühe dazugeben, Fleisch und Kerne wieder untermischen und 2 Minuten braten.

© 2026 coquina.de