Hühnchen Chiang Rai
Gai Chiangrai

Gai Chiangrai ist ein sehr einfaches thailändisches Geflügelgericht. Hühnerfleischwürfel werden mariniert und in einer Pfanne gebraten.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Hähnchenbrustfilets
7 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Pfeffer schwarz
1 Korianderwurzel
3 EL Öl zum Anbraten

Vorbereitung

Das Hühnerfleisch waschen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch, Pfeffer und die Korianderwurzel zu einer Paste mahlen. Die Hühnerbrüstchen gut damit einreiben und 1 Stunde einziehen lassen.

Zubereitung

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Hühnerbrüste zart braun braten lassen und eventuell ab und zu mit Wasser löschen.

© 2026 coquina.de