



# Glasiertes Huhn in Hoisin-Sauce

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

Basmati-Reis  
250g Poulet (geschnetztes)  
50g Hoisin-Sauce (Coop)  
½ Bund Frühlingszwiebeln  
60g Cashewkerne  
6g Knoblauch Granulat  
6g Knoblauch/Zwiebel Gewürz  
16g Soja Sauce



## Uns so wird's gemacht

Reis kochen (1 Tassen Reis und 1.5 Tassen Wasser in den Reiskocher geben)  
Cashewkerne im vorgeheizten Ofen bei 130°C 10 Minuten goldbraun rösten  
Knoblauch/Zwiebel Mischung mit der Sojasauce mischen. Fleischstücke darin wenden  
Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden  
Fleisch in einer Pfanne mit 2 El Öl anbraten und in den noch warmen Ofen stellen  
Knoblauchgranulat mit den Frühlingszwiebeln kurz anbraten  
Fleisch, Hoisin-Sauce und Cashewkerne dazugeben und mit Salz abschmecken  
½ Tasse Wasser begeben und kurz erhitzen  
Anrichten und fertig ist das glasierte Huhn mit Hoisin-Sauce

Meine Notizen: