Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Tamarindensauce mit Hsing-Fu-Nudeln



Sie essen gerne authentisch asiatisch? Und sind vielleicht darüber hinaus auch noch auf der Suche nach einer neuen asiatischen Sauce, die Sie gerne ausprobieren möchten? Dann probieren Sie einmal dieses Gericht! Ich habe nämlich einige neue asiatische Saucen gekauft, die ich ausprobieren will. Und ich war über die in diesem Rezept verwendete Tamarindensauce sehr überrascht. Denn sie schmeckt ausgesprochen gut. Leicht süß-sauer, und zusammen mit Fischsauce und etwas Wasser zum Verlängern der Sauce mundet diese wirklich vorzüglich. Ich kann sie wirklich nur empfehlen.

Wenn Sie außerdem wirklich nur asiatische Zutaten verwenden, erhalten Sie ein sehr leckeres und wohlschmeckendes asiatisches Gericht.

Gehen Sie für die Zutaten am besten in ein Asiageschäft in Ihrer Nähe. Oder behelfen Sie sich mit einem großen Supermarkt, der eine Abteilung für internationale Lebensmittel hat. Dort finden Sie alle asiatischen Zutaten, die Sie für dieses Gericht brauchen.

Zum Anbraten verwende ich Sesamöl, das dem Gericht eine nussige Note gibt. Und die Hsing-Fu-Nudeln als Beilage sind vermutlich eine Unterart der Mie-Nudeln, denn so steht es auf der Verpackung.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 6 große, braune Champignons
- 6 EL Tamarindensauce
- Fischsauce
- 1/2 Tasse Wasser
- 4 Portionen Hsing-Fu-Nudeln (250 g)
- Salz
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.



Hähnchenbrustfilets in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Champignons grob zerkleinern. Ebenfalls in eine Schale geben.

Nudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einem Wok erhitzen und Filets und Champignons darin einige Minuten pfannenrühren. Mit der Tamarindensauce, einem guten Schluck Fischsauce und dem Wasser ablöschen. Kurz köcheln lassen.

Kochwasser der Nudeln abschütten.

Nudeln zum Gericht im Wok geben und alles gut vermischen.

Gericht auf zwei tiefe Nudelteller geben, und reichlich Sauce mitgeben.

Servieren. Guten Appetit!