



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT UNSERER REZEPTE



GOOD MORNING VIETNAM

Vietnam-Pfanderl

Zutaten:

*1 Glas Good Morning Vietnam
350g Hähnchenbrustfilet
1-2 Paprika rot/gelb, gewürfelt
2-3 Schalotten, streifen
1-2 Knoblauchzehen
Butter/Öl/Rama zum Braten
Salz, Cayennepfeffer oder Chilipulver*

Das Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden, etwas mit Salz/Pfeffer würzen und scharf anbraten, jedoch nicht durchbraten. Hähnchenbruststücke aus der Pfanne nehmen, Hitze herunterdrehen und im Bratfett die gewürfelte Paprika sanft anbraten/weich braten. Nach circa 5 Minuten Zwiebeln und Knoblauch zugeben, unter rühren weiterbraten, Hitze wieder leicht hochdrehen. Wenn das Gemüse die gewünschte Konsistenz erreicht hat, Hähnchenfleisch wieder zugeben, alles gut vermengen und nochmal 2 bis 3 Minuten zusammen braten, dann das Glas Good Morning Vietnam zugeben, Reste aus dem Glas mit etwas Wasser auffüllen, Glas schließen und schütteln und diese Flüssigkeit ebenfalls zum Bratgut geben. Alles bei mittlerer Hitze simmern lassen, bis das Hähnchen durchgegart ist. Nochmals abschmecken Salz und (Cayenne)Pfeffer, ggf. ein Schuss Wasser oder (Kokos)milch zugeben.