

## Hähnchenbrust in Sojasoße (chinesisch)

### Zutaten

**Hähnchenbrust nach Belieben**

**4 El Sojasoße**

**4 El trockenen Weißwein**

**3 El Öl**

**1 Stange Porree**

**Cashew - Kerne**

**1 Frühlingszwiebel**

**evtl. chin. Gewürzmischung**

### Zubereitung

Das Fleisch in Streifen schneiden. Sojasoße, Weißwein, Frühlingszwiebel und die evtl. beigegebene chin. Gewürzmischung vermischen. Das kleingeschnittene Fleisch einige Minuten (man kann es aber auch über Nacht) darin einlegen. Porree waschen und in feine Ringe schneiden. Fleisch abtropfen lassen und in etwas Öl anbraten. Porree dazugeben und andünsten lassen. Mit dem Sojasoßen-Mix ablöschen. Nüsse ohne Fett in einer anderen Pfanne goldbraun anrösten.

Alles ca. 3 Minuten auf ganz kleiner Stufe durchziehen lassen.

Man reicht dazu Reis.

Hm, lecker!!