

Hühnerfleisch wie auch immer

Zutaten:

Hühnerfleisch
Paprika
Kartoffeln
Chilischoten (nach Wunsch)
Frische Champignons
Frühlingszwiebeln
Chinesischer Pfeffer
Ingwer
Currypaste (mild oder scharf)

Hühnerfleisch, Paprika, Kartoffeln und die Frischen Champignons in kleine Würfel schneiden
Dann das Hühnerfleisch anbraten.
Anschließend Paprika, Kartoffeln und Champignons anbraten.
Chili, Chinesischer Pfeffer und Ingwer anbraten

Alles in eine Schüssel geben.

Nun die Frühlingszwiebeln anbraten, die Currypaste dazu geben, nun einen Schuss Wasser dazu.
Kurz aufkochen lassen und das Hühnerfleisch dazu (rühren), dann das Gemüse (rühren).
Mit Salz abschmecken....fertig.

Wir haben alternativ auch noch eine andere Sauce gemacht.

Hierfür haben wir Wasser, Salz und Sojasauce erhitzt. Anschließend Stärke dazu.
Kurz aufkochen lassen und das Hühnerfleisch dazu (rühren), dann das Gemüse (rühren).