



# PAD THAI MIT HÜHNCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

|               |                                           |
|---------------|-------------------------------------------|
| <b>250 g</b>  |                                           |
| <b>500 g</b>  | Reisnudeln, 0,5 cm dick geschnitten       |
| <b>750 g</b>  | Pouletbrustfilet, in Scheiben geschnitten |
| <b>750 g</b>  | Hühnerschenkel-Fleisch                    |
| <b>40 ml</b>  | Sesamöl                                   |
| <b>120 g</b>  | Erdnussbutter                             |
| <b>10 g</b>   | Ingwerknolle, geschält                    |
| <b>3 g</b>    | Tamarindenpaste                           |
| <b>100 g</b>  | Erdnüsse, getoastet                       |
| <b>600 ml</b> | Klare Hühnerbouillon                      |
| <b>2 g</b>    | Kaffir Limettenblätter                    |
| <b>70 g</b>   | Thai Fischsauce                           |
| <b>30 g</b>   | Chilisauce                                |
| <b>10 g</b>   | Korianderblätter, gehackt                 |
| <b>300 g</b>  | Shiitakepilz(e), in Scheiben geschnitten  |
| <b>200 g</b>  | Bohnensprossen, frisch                    |
|               | Meersalz                                  |
| <b>5 g</b>    | Korianderblätter, zum Garnieren           |
|               | Korianderblätter                          |

## ZUBEREITUNG

1. Hähnchenbrust in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten. Sesamöl, Erdnussbutter, Ingwer, Tamarindepaste, Hühnerbrühe, Kaffirblätter, Fischsauce und Chilisauce gut vermischen und Sauce herstellen.
2. Hähnchen zur Sauce geben und weich kochen. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.
3. Reisnudeln weich kochen. Pilze anbraten und mit den restlichen Zutaten zur Sauce geben.
4. Mit Korianderblätter garnieren.