

# Flammbierte Putenbruststreifen "Asiatisch"

Flammbierte Hauptspeise

## Zutaten für 1 Portion(en)

100 g	Putenbrust
40 ml	Öl
0,5 Msp	Salz
40 ml	Weinbrand
20 g	Jungzwiebel
20 g	Karotten
10 g	Erbsenschoten
10 g	Paprika rot
10 g	Paprika gelb
20 g	Austernpilze
10 g	Sojasprossen
10 g	Ingwer
40 ml	Sherry
10 ml	Sojasoße
100 ml	Wasser oder Gemüsebouillon
1,5 El	Sweet Chilli Sauce
1 Port	Reis Beilage

Vorbereitungszeit	10	Minuten
Zubereitungszeit	5	Minuten
Wartezeit	3	Minuten



### Vorbereitung:

Auf einer mittleren abgedeckten Schauplatte: Olivenöl, je eine Schüssel mit Hühnerfleisch und den verschiedenen Gemüsesorten und die restlichen Zutaten. Weiters Weinbrand (Whiskey), Sherry und Sojasauce am Flambierwagen.

### Zubereitung vor dem Gast:

Olivenöl in der Wokpfanne (Flambierpfanne) heiß werden lassen. Hühnerfleisch dazugeben. Fleisch in Ruhe braten lassen, bis es sich von selbst vom Pfannenboden löst. WOK etwas abkühlen lassen und mit Weinbrand (Whisk(e)y) flambieren. Anschließend das Huhn in einem Timbale warmstellen. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben und das Gemüse sautieren - mit Sherry ablöschen. Mit Sojasauce, Wasser (oder Gemüsebouillon) aufgießen, etwas Ketchup oder Sweet chicken chilli Sauce dazu. Sojasprossen zum Schluß dazugeben und nur kurz warm werden lassen. (auch Pinenkerne, Cashew-Kerne oder Honig passen dazu)

# Flambierte Putenbruststreifen "Asiatisch"