

## **Gebratene Hendlhaxerl mit Cashewkernen**

Zutaten für vier Portionen

- 500 g ausgelöste Hendlhaxerl
- 2 asiatische (oder österreichische) Schalotten
- 1 1/2 EL frischer Galgant (oder Ingwer)
- 1-2 rote Spitzpaprika
- 3 Frühlingszwiebeln
- 100 g Cashewkerne
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 – 2 rote Chilis
- 3 EL Sojasauce
- 1 1/2 EL Palmzucker oder Rohrzucker
- 1 1/2 EL Fischsauce
- 3 EL frische Korianderblätter
- frisch gemahlener weißer Pfeffer.



Die Schalotten und den Galgant (oder Ingwer) schälen und klein hacken.

Bei den Frühlingszwiebeln die äußerste Lage entfernen, waschen und in ca. fünf Zentimeter lange Stücke schneiden.

Die Paprika entkernen und in feine Streifen schneiden.

Das Fleisch in mundgroße Stücke schneiden.

Die Cashewkerne im Wok oder einer Pfanne ohne Fett rösten.

Das Öl bei mittlerer Temperatur im Wok erhitzen. Galgant (oder Ingwer) und Schalotten darin anbraten.

Sobald sie braun zu werden beginnen, das Hendlfleisch darin 4 Minuten goldbraun braten.

Chili, Paprika und Frühlingszwiebeln hinzufügen und 3 Minuten weiterbraten.

Sojasauce, Zucker, Fischsauce und Cashewkerne untermischen und noch 1-2 Minuten weiter erhitzen.

Mit weißem Pfeffer abschmecken und mit Korianderblättern garnieren. Dazu passt Jasminreis.