



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Wok**:

Asia-Wok mit Huhn & Mango

Zutaten:

- 300 g Hühnerfilet, würfelig geschnitten
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Oystersauce
- 1 TL Chili-Pesto tschili.pur Mischkulanz aus der Chili-Werkstatt
- 2 EL dunkles Sesamöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Rohrzucker
- 1 große rote Zwiebel, geschält, fein würfelig geschnitten
- 2 grüne Paprika, entstielt, entkernt, fein würfelig geschnitten
- 100 g Cashewnüsse
- 3 Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt
- 1 Stück Ingwer (walnussgroß), geschält, fein gehackt
- 1 EL Chili-Spice-Mix für Wok**
- 250 ml Hühnersuppe
- Maisstärke nach Bedarf
- 200 g Mangos (z.B. abgetropft aus der Dose), klein geschnitten
- 2 Jungzwiebeln, geputzt, in feine Ringe geschnitten

Zubereitung:

1. Gewürfeltes Hühnerfleisch mit der Marinade aus Sojasauce, Oystersauce, Mischkulanz, Sesamöl, Salz und Rohrzucker übergießen, gut durchmischen und für 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Eine Wokpfanne erhitzen, Zwiebel, Paprika und Cashewnüsse kurz darin braten und wieder herausnehmen. Nun die marinierten Hühnerstückchen anschwitzen, dann Knoblauch, Ingwer sowie **Chili-Spice-Mix für Wok** hinzufügen und mitrösten.
3. Mit der Hühnersuppe aufgießen und mit etwas Maisstärke binden. Das angebratene Gemüse, die kalten Mangostücke und die Jungzwiebelringe unterheben. Kurz mischen und heiß servieren.

Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingstmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt