

# HÄHNCHEN-DATTEL-GESCHNETZELTES

4 Portionen

von Rita

## ZUTATEN

600 g Hähnchenfilet

6 Lauchzwiebel

100 g Datteln ohne Stein

2 EL Kokosfett

2 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

2 EL Ahornsirup

2 EL Sojasauce

250 ml Kokosmilch

2 EL Pinienkerne

4 EL Granatapfelkerne

## ZUBEREITUNG

1. Das **Hähnchenfilet** kalt waschen, gut trockentupfen und in feine Streifen schneiden.
2. Die Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
3. Die Datteln ebenfalls in feine Streifen schneiden.
4. Das Kokosfett in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das **Fleisch** darin scharf anbraten.
5. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen; die Lauchzwiebeln dazugeben, alles gut verrühren und zusammen noch einmal kurz mitbraten.
6. Nun den Ahornsirup und die Sojasauce angießen und unterrühren.
7. Anschließend die Kokosmilch dazugeben und alles bei starker Hitze etwa 5 Minuten lang einkochen lassen.
8. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Pinienkerne in der Zwischenzeit in einer zweiten Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.
10. Kurz vor dem Servieren die Datteln zusammen mit den Pinien- und Granatapfelkernen über das Geschnetzelte streuen.

Als Beilage passt Reis ganz wunderbar.

**GUTEN APPETIT!**



FAMILIENMETZGEREI

**hausner**

NATÜRLICH OBERPFALZ!

