



## Ananas-Kaki-Hühnerfleisch mit Cous Cous

### Zubereitung

Das Fleisch in 3 cm große Quadrate schneiden und in einer Pfanne mit Bona-Öl anbraten. Das Wasser, Reiswein, süße Chilisauce, Erdnussöl, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Knoblauch vermengen, zum Fleisch gießen und zum Kochen bringen. Mit Salz, Kreuzkümmel, 5-Gewürze-Pulver, Salz, Pfeffer und Curcuma abschmecken. Zum Schluss die Ananas- und Kakiwürfel unterziehen und nochmals aufkochen. Mit Cous Cous servieren.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Ulrike Schacherleitner.**

### Zutaten

- 500 g Hühner- oder Putenfleisch
- 3 EL Bona Pflanzenöl zum Anbraten
- 100 ml Reiswein
- 200 ml süße Chilisauce
- 200 ml Wasser
- 2 EL Bona Pflanzenöl für die Sauce
- 2 fein gehackte Frühlingszwiebeln (mit den hellgrünen Teilen)
- 3 TL fein gehackter frischer Ingwer
- 3 TL fein gehackter Knoblauch
- 200 g Ananas, fein gewürfelt
- 1 Kaki, fein gewürfelt
- Kreuzkümmel
- 5-Gewürze-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Curcuma