Glasiertes Huhn in Hoisin-Sauce
Haixiūn jiàng yòu jī

Die Hoisin-Sauce gibt dem Huhn dieses Gerichts der Regionalküche des Nordens Farbe und Aroma, während die Cashewnüsse zum Kontrast in der Struktur beitragen.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Hühnchenbrust
6 EL Erdnussöl
6 Zehen(n) Knoblauch
5 Frühlingszwiebel(n)
1 ½ EL Reiswein
3 EL Hoisin-Sauce
50 g Cashew-Nüsse geröstet
Für die Marinade
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 TL Reiswein
1 TL Maismehl
½ Eiweiß
2 TL Sesamöl


Glasiertes Huhn in Hoisin-Sauce

Vorbereitung
Das Hühnerfleisch in 2 cm Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Das Eiweiß leicht schlagen. Zum Marinieren das Salz, den Pfeffer und Reiswein unter das Fleisch mischen, die Stärke drüberstreuen und das Eiweiß in einer Richtung unterrühren. 15 bis 30 Minuten stehen lassen, dann das Sesamöl einrühren. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln quer in 3 cm Stücke schneiden und dabei weiße und grüne Teile trennen. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung
Den Wok stark erhitzen. 5 EL Öl hineingehen und herumschwenken. Zwei Drittel des Knoblauchs und der weißen Frühlingszwiebeln hineingeben, kurz pfannenrühren, dann das Hühnerfleisch untermischen. Die Hitze reduzieren, damit das Fleisch nicht zäh und trocken wird und weitere zwei Minuten pfannenrühren. Den Reiswein an der Seite einträufeln, den Wok vom Feuer nehmen und das noch nicht ganz gare Fleisch in eine warme Schüssel geben. Den Wok wieder stark erhitzen, das restliche Öl hineingeben und herumschwenken. Den Rest des Knoblauchs anbraten. Die Hoisin-Sauce eingießen, dann das Hühnerfleisch dazugeben. Gut durchrühren und nun die Nüsse und die grünen Frühlingszwiebeln unterheben. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und sofort servieren.

© 2026 coquina.de