Spatzennester Huhn
Que chao jī piang

Spatzennester Huhn, auch bekannt als Que chao jī piang, ist ein chinesisches Gericht, das durch seine einzigartige Kombination von Aromen besticht. Es besteht hauptsächlich aus Hühnerbruststreifen, die in einer Mischung aus Eiweiß und Maismehl mariniert und dann gebraten werden. Das Gericht wird oft mit knusprigen Nudeln serviert, die wie kleine »Spatzennester« aussehen.
Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus herzhaften und leicht süßen Noten, mit einer angenehmen Textur durch die knusprigen Nudeln und das zarte Hühnerfleisch. Es ist ein beliebtes Gericht in der chinesischen Küche und bietet eine interessante Abwechslung zu den bekannteren Gerichten wie Kung Pao Huhn.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
200 g Hühnchenbrust
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 Eiweiß
2 EL Maismehl
1 TL Maismehl
100 g Weizennudeln
500 ml Pflanzenöl zum Frittieren
250 g Salat
2 TL Reiswein


Spatzennester Huhn

Vorbereitung
Die Hühnerbrust in 4 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden und mit Salz würzen. 1 TL Maismehl in 1 TL Wasser verrühren. Die Eiweiße mit 2 EL Maismehl verquirlen und unter die Hühnerstreifen mengen. Etwa ½ l Wasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin 2 Minuten kochen, dann herausnehmen. Einen kleinen Schaumlöffel (etwa 6 cm Durchmesser) gründlich mit Nudeln auskleiden. Die Nudeln mit einer kleineren Schöpfkelle festdrücken und mit Küchenpapier etwas abtupfen, damit sie beim Frittieren nicht spritzen.
Zubereitung
Das Öl in einem Wok oder einem Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hölzernen Kochlöffelstiel, den Sie ins heiße Fett tauchen, kleine Bläschen aufsteigen. Die Schaumkelle mit den Nudeln in das Fett tauchen. Das Nudelnest mit einem Bratenwender oder einem ähnlichen Gegenstand fest in die Kelle drücken. Das Nest etwa 3 Minuten frittieren, bis es knusprig ist. Dann

© 2026 coquina.de

herausnehmen und gründlich abtropfen lassen. Alle Nester auf diese Weise frittieren. Die Nester auf Tellern anrichten. Den Salat waschen, trocken schwenken und rundherum verteilen. Reiswein mit der aufgelösten Maismehl, 1 EL Wasser, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl noch einmal erhitzen, die Hühnerstreifen hineingeben und etwa 2 Minuten frittieren. Herausnehmen. Das Öl bis auf einen dünnen Film ausgießen. Hühnerstreifen und die vermengte Sauce noch einmal hineingeben und etwa ½ Minute braten. In die Nudelnester füllen und servieren. Besonders hübsch sehen die Nester aus, wenn Sie sie vor dem Servieren mit Koriandergrün bestreuen.

© 2026 coquina.de