

## Hähnchen mit Sesampastensauce Zhi ma jiàng jī

Das Originalrezept heißt Guai Wei Ji, d. h. einzigartiges Aroma-Hähnchen und stammt aus Sichuan.

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten Zubereitungszeit: 60 Minuten

## **Zutaten für 4 Portionen**

20 g Frühlingszwiebel(n)

10 g Ingwer

2 Sternanis

1 Pourlade (1 kg)

Für die Sauce

20 g Frühlingszwiebel(n)

5 EL Fleischbrühe

2 EL Chiliöl

3 TL Essigessenz (25%)

6 EL Reiswein

1 ½ TL Salz

3 EL Sesampaste

5 EL Sojasauce

1 ½ EL Zucker

## Vorbereitung

Die Frühlingszwiebeln halbieren und die weißen Teile mit dem Ingwer und dem Sternanis in einem Topf mit  $1\frac{1}{2}$  I Wasser zum Kochen bringen. Die Poularde hineingeben, 20 bis 30 Minuten kochen lassen, dann herausnehmen. Die Frühlingszwiebeln für die Sauce schneiden. Mit den übrigen Zutaten für die Sauce in einer Schüssel verrühren.

## **Zubereitung**

Die Poularde 1 Stunde lang in einer großen Schüssel unter fließendem Wasser abkühlen. Zwischendurch einmal kurz herausnehmen und wenden. Auf Küchenpapier trocknen lassen, in Stücke schneiden, mit der Sauce übergießen und servieren. Das Hühnchenfleisch wird durch das Abkühlen unter fließend kaltem Wasser besonders zart, es saugt dann die Sauce besonders gut auf und wird sehr aromatisch.

© 2025 coquina.de