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 ½ l 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.

© 2026 coquina.de