Würziges Ingwerhuhn
Dong'an jī

Sichuanpfeffer, Knoblauch, Ingwer, Chili und Essig sind die typischen Zutaten für die Würze im Westen Chinas. Dieses Gericht aus der Stadt Dong'an stammt aus der Provinz Hunan.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 15 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Für die Sauce
125 ml Fleischbrühe
1 ½ EL Sojasauce hell
1 EL dunkler Reisessig
2 TL Chiliöl
1 EL Zucker
Für die Marinade
1 EL Sojasauce dunkel
1 EL Maismehl
Für das Huhn
400 ml Öl zum Frittieren
3 Frühlingszwiebel(n)
1 Chilischote(n) rot
5 cm Ingwer
5 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 TL Sichuanpfeffer

Vorbereitung

Für die Sauce den Fond oder das Wasser, die helle Sojasauce, den Essig, das Chiliöl und den Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren und beiseite stellen.
In einer weiteren Schüssel das Hühnerfleisch mit der dunklen Sojasauce und der Stärke sorgfältig vermengen und mindestens 15 Minuten marinieren lassen.
Die Frühlingszwiebeln waschen, abtupfen und mit den grünen Teilen hacken. Den Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote in Streifen schneiden und nach Geschmack die Samen entfernen.

Zubereitung

Das Öl 2 ½ cm hoch in einen Wok gießen und auf 180 °C erhitzen. Das Fleisch vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen und mit Holzstäbchen oder einem Schaumlöffel die Stücke voneinander trennen. Etwa 1 ½Minuten frittieren, bis das Fleisch goldbraun ist, zwischendurch wenden. Mit einem Schaumlöffel herausheben und über einem Teller abtropfen lassen.

© 2026 coquina.de

Das Öl bis auf 2 Esslöffel abgießen und den Wok auf großer Stufe erneut erhitzen. Die Frühlingszwiebeln, die Chilischote, den Ingwer und den Knoblauch hineingeben und etwa 30 Sekunden pfannenrühren, bis die Zutaten etwas weicher geworden sind. Das Fleisch wieder in den Wok geben und bei großer Hitze weitere 30 Sekunden pfannenrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig vermischt sind.
Die Sauce zugießen und bei großer Hitze weitere 10 Sekunden gründlich verrühren. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und das Fleisch zugedeckt noch etwa 4 Minuten garen, bis es weich ist und sich die Aromen miteinander verbunden haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Ingwerhuhn in einer Schale oder auf einer Platte anrichten und sofort servieren.

© 2026 coquina.de