Kantonhuhn
Guang dong jī

Kantonhuhn, auch bekannt als Guang dong jī, ist ein beliebtes Gericht aus der kantonesischen Küche. Es zeichnet sich durch seinen milden, aber dennoch aromatischen Geschmack aus. Das Hähnchen wird zunächst vorgegart und dann in einer Mschung aus Gewürzen und Sesamöl kross gebraten.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Kilogramm Hähnchen
¾ Liter Hühnerbrühe
2 ½ TL Sichuanpfeffer
1 EL Schweineschmalz
1 ½ TL Fünf-Gewürze-Pulver
1 TL Sesamöl

Vorbereitung
Das Hähnchen oder die Hühnerflügel in der Hühnerbrühe etwa 20 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch dann herausnehmen und abkühlen lassen. Das Hähnchen in 5 cm große Stücke teilen.
Die Hähnchenstücke mit 1 ½ Teelöffel Fünf-Gewürz-Pulver bestäuben.

Zubereitung
Das Schweineschmalz erhitzen, das Fünf-Gewürz-Pulver und den restlichen Pfeffer hineinrühren und das Sesamöl daruntermischen. Die Hähnchenteile oder die Hühnerflügel nach und nach im gewürzten Fett anbräunen und dann zusammen kross braten.

Küchentipp
Dieses Gericht schmeckt sowohl heiß als auch kalt serviert.

© 2026 coquina.de