

## Wenchang-Huhn nach Guangzhou-Art

1 zartes junges Huhn (1 kg)    2 TL Salz                    6 Sch. geräuch. Bauernschinken  
4 Hühnerleber                    10 Stengel Grünkohl    1 EL Pflanzenöl  
1 TL Sesamöl

### **Sauce:**

3/8 l Hühnerbrühe                    1 EL helle Sojasauce    1/2 TL Salz  
weißer Pfeffer                    1 1/2 EL Maisstärke

Das Huhn säubern, abtrocknen und innen und außen mit Salz einreiben.

30 Minuten beiseite stellen.

Schinken und Hühnerlebern in 6 mal 4 cm große Stücke schneiden.

Mit einem scharfen Messer oder Gemüseschäler die hervorstehenden Rippen der Schwammgurke entfernen, die dazwischenliegenden Flächen nur dann schälen, wenn sie hart sind. In 6 X 4 cm große Stücke schneiden.

Wasser zum Kochen bringen, das Pflanzenöl dazugeben und die Stücke hineinwerfen. Köcheln lassen, bis sie weich sind, dann unter kaltem Wasser abschrecken.

Falls Grünkohl oder Brokkoli verwendet wird, diesen in kurze Stücke schneiden und 3 bis 4 Minuten in leicht gesalzenem, kochendem Wasser garen, abschrecken und abtropfen lassen.

Eine große feuerfeste Platte einölen, das Huhn in Hälften zerteilen und auf die Platte legen. Auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer stellen und über kräftig köchelndem Wasser etwa 25 Minuten dämpfen. Mit Sesamöl bepinseln und abkühlen lassen. Die Garflüssigkeit abgießen und für die Sauce zurückstellen.

Das Huhn entbeinen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Auf jedes Stück Fleisch eine Scheibe Hühnerleber und darauf ein Stück Schinken legen. Auf einer feuerfesten Platte in Form eines Huhns anrichten und Köpf, Flügel und Unterschenkel anfügen. Wieder in den Dämpfer setzen und etwa 6 Minuten dämpfen, bis Schinken und Hühnerleber weich sind und das Gericht heiß und feucht ist. Das Gemüse um das Fleisch legen und kurz im Dampf erhitzen.

Die Zutaten für die Sauce in einen Wok gießen und kochen, bis die Sauce klar ist. Über das Gericht ziehen und es sofort servieren.

Chinesisch am 14. Juni 2021