

# Huhn mit Frühling-Zwiebel-Öl

1 Frühjahrshuhn (1 kg)	1 EL gerieb. Ingwerwurzel	1 TL Salz
3 EL Erdnußöl	4 Schalotten	Gurkenscheiben
Möhre		

Das Huhn waschen, gut abtropfen lassen und mit Küchenkrepp abtrocknen.

Innen und außen sorgfältig mit geriebenem Ingwer und Salz einreiben und 1 Stunde stehen lassen, damit es die Aromen aufnimmt.

Das Erdnußöl in einem Wok erhitzen. Die grobgehackten Frühlingzwiebeln hinzufügen und hellbraun braten, dann mit einem Schaumlöffel herausheben. Das fertige Frühlingzwiebelöl in ein Gefäß gießen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und eine Prise Salz hinzufügen. Das Huhn in den Topf geben - es muß mit Wasser bedeckt sein - und die Temperatur herunterschalten. Etwa 25 Minuten leise köcheln lassen. Das Huhn herausnehmen und in kaltes Wasser legen.

Dadurch zieht sich die Haut zusammen und bekommt eine schönere Struktur.

Dann das Huhn in dem kochenden Wasser noch einmal 10 bis 15 Minuten leise köcheln lassen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit dem Frühlingzwiebelöl bestreichen. Zum Abkühlen beiseite stellen. In Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und mit Gurkenscheiben und Möhre garnieren.

Chinesisch am 14. Juni 2021