

In Sojasoße gegartes Huhn mit Fleisch-Bällchen

1 Frühjahrshuhn (1 kg) 2 TL Maisstärke

Würzmischung:

2 EL helle Sojasauce 2 EL Reiswein 1 TL Sesamöl

1 TL Zucker 1 EL Schalotte 1 TL gerieb. Ingwerwurzel

1 EL gehackter Koriander

Das Huhn säubern, unter kaltem Wasser waschen, innen und außen sorgfältig trocknen und in ein Gefäß legen. Die Zutaten für die Würzmischung vermengen, das Huhn damit einreiben und den Rest hineingießen. Das Huhn mindestens 2 Stunden stehen lassen, damit es die Aromen aufnimmt.

Die Fleischbällchen, wie in den folgenden Rezepten beschrieben, zubereiten.

Das Huhn in einer feuerfesten Form auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen und mit aufgelegtem Deckel über sprudelnd kochendem Wasser mindestens 30 Minuten dämpfen, bis es weich ist.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Das Huhn - nach chinesischer Art mit den Knochen - in Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte anrichten.

Die Sauce aus dem Dämpfgefäß in den Wok gießen und die mit etwas kaltem Wasser angerührte Maisstärke hinzufügen. Die Sauce zum Kochen bringen und dann unter Rühren köcheln lassen, bis sie eingedickt ist.

Über das Huhn ziehen, die Fleischbällchen auf die Platte geben und das Gericht servieren.

Chinesisch am 14. Juni 2021