

Gedämpftes Frühjahrshuhn mit Stroh-Pilzen

12-18 kl. Strohpilze, getrocknet	1 Frühjahrshuhn	2 Schalotten
2 Sch. Ingwerwurzel	2 TL Maisstärke	
Würzmischung:		
2 TL Reiswein	2 EL helle Sojasauce	1/4 TL Salz
1 TL Zucker	2 EL Hühnerfett	

Getrocknete Strohpilze mit lauwarmem Wasser bedecken und 30 Minuten einweichen. Abtropfen lassen, das Weichwasser zurückstellen. Die Pilze putzen und die Stiele entfernen. Die Hüte sorgfältig in frischem kaltem Wasser waschen, ausdrücken und beiseite stellen.

Das Hühnerfleisch von den Knochen lösen und in Würfel schneiden. Die Knochen wegwerfen. Frühlingszwiebeln würfeln und Ingwer schnitzeln.

Die Hühnerwürfel zusammen mit den Pilzhüten in ein feuerfestes Gefäß geben, Frühlingszwiebel- und Ingwerstücke darüberstreuen. Das zurückgestellte Pilzwasser dazugießen (oder bei Dosenpilzen die Flüssigkeit der Konserve). Die zuvor vermengten Zutaten für die Würzmischung hinzufügen und das Gefäß auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen.

Den Deckel auflegen und alles mindestens 15 Minuten über leise köchelndem Wasser dämpfen, bis das Hühnerfleisch weich ist und das Gericht intensiv duftet.

Frühlingszwiebeln und Ingwer wegwerfen, die Garflüssigkeit in einen Wok gießen und die mit etwas kaltem Wasser verrührte Maisstärke dazugeben, um die Sauce einzudicken. Unter Rühren köcheln lassen, bis sie klar wird, über das Gericht ziehen und sofort servieren.

Chinesisch am 15. Juni 2021