

Gedämpfte Hühner-Flügel mit Füllung

12-15 Hühnerflügel, (Mitte)	75 g geräuch. Bauernschinken	75 g Bambussprossen
3 getrock. schwarze Pilze	Mangold	Salz,
1 EL Pflanzenöl	1 Ei Öl	1 EL Schinken
Sauce:		
1/4 L Brühe	1 EL Reiswein	1 TL dunkle Sojasauce
2 TL helle Sojasauce	2 TL Pflanzenöl	1/2 TL Salz
2 TL Maisstärke		

Mit einem scharfen Messer mit langer dünner Klinge die Knochen aus den Hühnerflügeln herauslösen. Pilze für 25 min. einweichen.

Schinken, Bambussprossen und abgetropfte Pilze in streichholzgroße Stifte schneiden und in jeden Flügel mehrere dieser Stäbchen hineinschieben.

Eine feuerfeste Platte leicht einölen und die gefüllten Hühnerflügel darauflegen. Auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen und, zugedeckt, über köchelndem Wasser etwa 30 Minuten dämpfen.

In einem Topf Wasser mit einer Prise Salz und 1 Eßlöffel Pflanzenöl zum Kochen bringen. Die Salatköpfe längs halbieren und hineingeben. 2 Minuten blanchieren, dann herausheben und gut abtropfen lassen. Um die Hühnerflügel herumlegen.

Das Öl zum Braten in einem Wok erhitzen und das verquirlte Ei hineingießen. Entweder Rührei herstellen und es mit einer Gabel zerteilen oder ein Omelett braten und in dünne Streifen schneiden.

Über das Fleisch geben.

In einem zweiten Wok die bereits vermengten Saucenzutaten zum Kochen bringen und rühren, bis die Sauce eindickt. Über das Gericht ziehen und dieses sofort servieren.

Tip:

Aus dem Weichwasser der Pilze und den abgetrennten Flügelspitzen kann eine ausgezeichnete Brühe bereitet werden. 20 Minuten köcheln lassen.

Chinesisch am 15. Juni 2021