

Geschmortes Huhn mit Zitrone

1 Huhn (1 kg) 2 EL helle Sojasoße 1 EL Reiswein
2 EL Zitronensaft 1 Zitrone, in Scheiben

Soße:

1/2 L Hühnerbrühe 3 Schalotten, gehackt 6 Sch. Ingwerwurzel, geschnitzelt
1 EL Tomatenmark 3 EL Zitronensaft 1 EL Zucker
1/2 TL Salz

Das Huhn säubern und gründlich waschen. Mit Küchenkrepp abtrocknen und in ein Gefäß legen. Sojasauce, Reiswein und Zitronensaft vermischen, das Huhn damit einreiben und den Rest ins Innere gießen. Abdecken und 1 Stunde durchziehen lassen. Während dieser Zeit einmal drehen. Dann abtropfen lassen, die Marinade beiseite stellen und das Huhn zum Abtrocknen auf einen Rost legen.

Das Erdnußöl in einem Wok erhitzen und das Huhn bei mäßiger Hitze rundherum goldbraun braten, dann in einen Schmortopf heben.

Die aufbewahrte Marinade darübergießen und die Saucenzutaten hinzufügen. Den Deckel auflegen und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und alles etwa 1 Stunde sanft köcheln lassen, bis das Huhn vollkommen weich ist.

Herausnehmen, abtropfen lassen und - durch die Knochen hindurch - in Portionsstücke schneiden. Auf einer Platte anrichten und die Zitronenscheiben in einer Reihe entlang des Rückens anordnen.

Die Sauce bei hoher Temperatur stark einkochen, dann über das Huhn gießen und das Gericht servieren.

Chinesisch am 18. Juni 2021