

Huhn mit Gingkonüssen

375 g Gingkonüsse (Dose) 1 Huhn (1,25 kg) 3 Schalotten
6 Sch. Ingwerwurzel 2 EL Reiswein 1 TL Salz
weißer Pfeffer

Frische Gingkonüsse in kochendem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und schälen. Die beiden Enden entfernen und mit einem Zahnstocher den bitteren Kern herausdrücken, dann die Nüsse erneut einweichen.

Das Huhn in kochendem Wasser brühen, anschließend unter fließendem kalten Wasser waschen. Abtropfen lassen und, mit der Brust nach oben, in einen Schmortopf legen.

Die restlichen Zutaten, außer den Gingkonüssen, hinzufügen und mit Wasser bedecken. Das Wasser zum Kochen bringen, dann die Temperatur herunterschalten und alles 15 Minuten köcheln lassen. Das Huhn wenden, die Gingkonüsse dazugeben und den Topfinhalt weiterköcheln lassen, bis das Huhn ganz weich ist.

Das Huhn herausnehmen und in der Mitte längs zerteilen, dann quer in Scheiben schneiden. In seiner ursprünglichen Form auf einer Platte anrichten. Die Gingkonüsse mit einem Schaumlöffel aus der Brühe heben und um das Huhn verteilen. Das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 18. Juni 2021