

Huhn nach Art des Li Kou Fu

1 Frühjahrshuhn (750 g)	4 Schalotten	frischer Koriander
Würzmischung:		
150 ml dunkle Pilz-Soja-Sauce	75 ml duftender Reiswein	2 TL Zucker
2 TL Sesamöl	Salz	

Das Huhn säubern und abtrocknen. Die Frühlingszwiebeln hineinschieben und das Huhn in einen tiefen kleinen Schmortopf legen. Die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Einen kleinen Teil in das Huhn und den Rest darübergießen.

Den Deckel fest auflegen und das Huhn etwa 1 1/4 Stunden ganz leise köcheln lassen, bis es weich ist. Während dieser Zeit ein- oder zweimal drehen. Den Schmortopf in ein Gefäß mit kochendem Wasser stellen, damit das Huhn nicht in direkten Kontakt mit der Wärmequelle kommt und ansetzt.

Das Huhn herausnehmen, in Portionsstücke zerlegen und auf einer Platte anrichten. Die Sauce darübergießen und das Gericht mit dem frischen Koriander garnieren.

Tip:

Den duftenden Reiswein kann man mit frischen Rosenblättern ansetzen.

Chinesisch am 15. Juni 2021