

In Salz gebackenes Dong-Jiang-Huhn

1 rundliches Huhn (1,5 kg)	1 TL Salz	1/4 TL gemahl. Sternanis
6 Sch. Ingwerwurzel	2 Schalotten	3-4 Blatt Pergamentpapier
4-5 kg grobes Salz	Sesamöl	

Dip-Sauce:

1 EL gerieb. Ingwerwurzel	1 EL Tafelsalz	3 EL Pflanzenöl
---------------------------	----------------	-----------------

Das Huhn säubern, mit kochendem Wasser waschen und für mehrere Stunden an einen luftigen Platz hängen, damit die Haut abtrocknet.

Mit einem scharfen Messer oder Hackmesser auf beiden Seiten die Haut an Flügeln und Schenkeln einschneiden, damit die Aromen besser in das Fleisch eindringen können. Das Huhn innen mit einer Mischung aus Salz und Sternanispulver bestreuen, dann Ingwerscheiben und Frühlingszwiebeln hineinstecken. Die Haut dünn mit Schweineschmalz einpinseln, damit das Papier nicht festklebt, und das Huhn einwickeln.

Das Salz in einem sehr großen Wok erhitzen, bis es beinahe raucht. Mit einer Schöpfkelle umrühren und in der Mitte eine große Mulde machen.

Das Huhn hineinlegen und gleichmäßig mit heißem Salz bedecken.

Das Huhn bei gleichbleibender, mäßiger Hitze etwa 25 Minuten backen, dann wenden und noch einmal 30 Minuten garen, bis das Fleisch weich ist. An den Knochen sollte es leicht rosa sein, doch muß klarer Saft austreten, wenn man mit einem Messer in einen Oberschenkel sticht. Das Huhn aus dem Salz nehmen, vorsichtig auswickeln und das Papier wegwerfen.

Das Huhn enthäuten und entbeinen, dann das Fleisch in Streifen schneiden. Kopf, Flügel und Unterschenkel auf einer Servierplatte arrangieren und in der Mitte die Knochen aufhäufen. Das Fleisch so auf die Knochen legen, daß ungefähr die Form eines Huhns entsteht. Nach Belieben dünn mit Sesamöl bepinseln. Ingwer oder Galgantpulver auf drei oder vier kleine Schalen verteilen und das Tafelsalz hinzufügen.

In jede Schale etwas zerlassenes Schweineschmalz geben, kurz umrühren und mit dem Huhn servieren.

Chinesisch am 15. Juni 2021