



## **Kantonhuhn**

### **Guang dong jī**

Kantonhuhn, auch bekannt als Guang dong jī, ist ein beliebtes Gericht aus der kantonesischen Küche. Es zeichnet sich durch seinen milden, aber dennoch aromatischen Geschmack aus. Das Hähnchen wird zunächst vorgegart und dann in einer Mischung aus Gewürzen und Sesamöl kross gebraten.

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

#### **Zutaten für 4 Portionen**

1 Kilogramm Hähnchen

$\frac{3}{4}$  Liter Hühnerbrühe

2  $\frac{1}{2}$  TL Sichuanpfeffer

1 EL Schweineschmalz

1  $\frac{1}{2}$  TL Fünf-Gewürze-Pulver

1 TL Sesamöl

#### **Vorbereitung**

Das Hähnchen oder die Hühnerflügel in der Hühnerbrühe etwa 20 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch dann herausnehmen und abkühlen lassen. Das Hähnchen in 5 cm große Stücke teilen. Die Hähnchenstücke mit 1  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fünf-Gewürz-Pulver bestäuben.

#### **Zubereitung**

Das Schweineschmalz erhitzen, das Fünf-Gewürz-Pulver und den restlichen Pfeffer hineinrühren und das Sesamöl daruntermischen. Die Hähnchenteile oder die Hühnerflügel nach und nach im gewürzten Fett anbräunen und dann zusammen kross braten.

#### **Küchentipp**

Dieses Gericht schmeckt sowohl heiß als auch kalt serviert.