

Rezept

Congee

Ein Rezept von Congee, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Duftreis	1/2 TL Salz
1 Stück frischer Ingwer (3 cm)	4 Hähnchenbrustfilets (mit Haut)
1 Bund Frühlingszwiebeln	100 g chinesische Schweinefleischwürstchen (»Lap cheong« gibt es gefroren oder im Vakuumpack im guten Asia-Laden, Ersatz: luftgetrocknete Salami)
2 Eier	2 EL Öl
Sojasauce zum Beträufeln	2 EL Erdnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Reis in einem Sieb mehrmals unter fließendem kaltem Wasser verwirbeln, bis das Wasser fast klar abläuft. Reis mit 800 ml Wasser und dem Salz in einer Schüssel vermischen und über Nacht einweichen.
2. Dann Ingwer schälen und mit 1 l Wasser im großen Topf aufkochen. Die Hähnchenfilets hineinlegen und bei geringer Hitze 15 Minuten simmern lassen, rausnehmen und beiseitestellen. Den Reis samt Einweichwasser in den Topf gießen, aufkochen. Die Hitze auf kleinste Stufe stellen und Reis unter gelegentlichem behutsamen Rühren in 45 Minuten zum suppidgen, weichen Brei kochen, der auf der Zunge zergeht.
3. Inzwischen Frühlingszwiebeln waschen und putzen, das feste Grün und die weißen Zwiebeln getrennt voneinander in feine Ringe schneiden. Die Hähnchenbrustfilets von der Haut befreien und in Scheiben schneiden.
4. In den letzten 15 Minuten die Würstchen aufs Congee legen und erhitzen. Eier in lauwarmem Wasser aufsetzen und nach dem Aufkochen noch 8 Minuten garen. Derweil die weißen Zwiebelringe im Öl unter Rühren bei mittlerer Hitze bräunen und in einem Schälchen mit den rohen, grünen Ringen mischen.
5. Die Eier abschrecken, pellen und halbieren. Mit den Hähnchenscheiben auf dem Congee verteilen. Nun die Hitze ausschalten, einen Deckel drauflegen und alles 5 Minuten ziehen lassen. Congee auf Suppenschalen verteilen und am Tisch nach Lust und Laune mit Zwiebelringen, Sojasauce und Nüssen vollenden.