Rezept

Geschmortes Ingwer-Hähnchen

Ein Rezept von Geschmortes Ingwer-Hähnchen, am 26.05.2025

Zutaten

- **1** Brathähnchen (ca. 1,4 kg)
- **1** Knoblauchzehe
- **2 EL** Öl
- **1 EL** Honig
- **1** Sternanis
- Pfeffer
- **300 g** Schalotten
- **1 Stück** Ingwer (ca. 3 cm)
- **8 EL** chinesischer Wein (ersatzweise trockener Sherry)
- **6 EL** helle Sojasauce
- Salz
- 1/2 Bund Schnittknoblauch (ersatzweise Schnittlauch)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen in 10-12 Stücke teilen und nach Wunsch enthäuten. Die Stücke waschen und trocken tupfen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen. Den Knoblauch in Scheiben, den Ingwer erst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden.

2. Erst den Wok, dann das Öl darin erhitzen. Die Hähnchenteile portionsweise in 5-7 Min. braun anbraten. Herausnehmen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer einstreuen und kurz anbraten. Alle Geflügelteile in den Wok legen.

3. Den Wein mit Honig und Sojasauce verquirlen und seitlich in den Wok gießen. Sternanis zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20-25 Min. schmoren lassen, bis das Fleisch gar ist. Bei Bedarf gegen Ende der Garzeit etwas heißes Wasser angießen.

4. Das Huhn mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittknoblauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Vor dem Servieren über das Huhn streuen.