

## Rezept

# Huhn mit Ingwer (Khao Man Gai)

Ein Rezept von Huhn mit Ingwer (Khao Man Gai), am 20.04.2024

## Zutaten

1	kleines Huhn (ca. kg)	1 TL	Salz
2 TL	Hühnerbrühe	1 Stück	Ingwer (50 g)
4	Pandanusblätter	8	Knoblauchzehen
2 EL	Öl	300 g	Jasminreis
8	große Knoblauchzehen (30 g gehackt)	1 Stück	Ingwer (ca. 20 g)
5-7	Vogelaugenchilis (ca. 20 g)	1 EL	Sojabohnenpaste
3 EL	Limettensaft	3 EL	helle Sojasauce
1 TL	dunkle Sojasauce	2 TL	Palmzucker
1	Salatgurke		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Das Huhn waschen und trocken tupfen, mit Salz rundherum einreiben und ca. 10 Min. ruhen lassen.
2. Die Hühnerbrühe in einen großen Topf geben, das Huhn hineinlegen und die Brühe ohne Rühren zum Kochen bringen. Das Huhn bei kleiner Hitze ca. 40 Min. köcheln, bis es gar ist. Inzwischen den Ingwer sparsam schälen und in feine Scheiben schneiden, die Pandanusblätter waschen, halbieren und je 4 zu einem Knoten binden. Den Knoblauch schälen und fein schneiden.
3. Für die Sauce den Knoblauch schälen, den Ingwer sparsam schälen, die Hälfte davon klein schneiden und beiseitelegen, den Rest in 3 Stücke schneiden. Die Chilis waschen und die Stiele abzupfen. Alles in einen Mörser geben und gut stampfen (oder im Zerkleinerer zerkleinern und dann im Mörser stampfen). Danach die Sojabohnenpaste, den Limettensaft, die beiden Sojasaucen und den Palmzucker zugeben, gut durchmischen. In ein Schälchen umfüllen und mit dem fein geschnittenen Ingwer bestreuen.
4. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und den fein geschnittenen Knoblauch darin anbraten. Den Reis zugeben und bei mittlerer Hitze 4-5 Min. unter Rühren braten. ½ l von der Brühe zugießen, die Ingwerscheiben und die Pandanusblätter begeben und bei kleiner bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren zugedeckt ca. 25 Min. garen. Sollte der Reis zu trocken werden, etwas Brühe nachgießen. Während der Reis kocht, das Huhn aus der Brühe nehmen, die Haut abziehen, das Fleisch ablösen, in Scheiben schneiden und warm stellen. Die Gurke schälen, halbieren und schräg in Scheiben schneiden.

5. Den Reis, sobald er gar ist, zugedeckt bei ganz kleiner Hitze weitere 5-10 Min. ziehen lassen. Das Hühnerfleisch auf einer Platte anrichten. Die Pandanusblätter aus dem Reis fischen, den Reis in eine Schüssel umfüllen und mit dem Hühnerfleisch und der Sauce servieren. Die Gurkenscheiben dazu reichen.