

						
Home	Spanisch	Kochrezepte	Bildergalerien			

Geräuchertes Huhn



ca. 1 Std. 15 Min.

[\[zurück zur Übersicht \]](#)

Zusätzlich müssen zur Zubereitungszeit **4 Std. Marinierzeit** gerechnet werden.

Für dieses Gericht ist ein Wok, möglichst unbeschichtet, eine feine Sache. Mit einem Wok kann man sehr gut auf dem Herd räuchern. Dazu benutze ich nicht das übliche halbrunde Dampfgitter, sondern ich lege ein rundes Kuchengitter ein. Es bietet mehr Ablagefläche. Ein alter Topf mit Deckel, für den man einen einsetzbaren Rost besitzt oder mit etwas Geschick bastelt, erfüllt aber auch seinen Dienst.

Als Räuchersubstrat wird hier Rohrrohrzucker benutzt, dem verschiedene Gewürze beigemischt werden.

Schwierigkeitsgrad 3 wurde gewählt, weil das Gericht schon etwas aufwendiger ist und das Dämpfen und Räuchern von einem Neuling mehr Aufmerksamkeit verlangt.

Zutaten

4 Hähnchenkeulen, am Gelenk zerteilt

Marinade

60 ml Sojasoße
1 walnussgroßes Stück Ingwer



Räuchersubstrat

1 Sternanis
getrocknete Schale einer ungespritzten Mandarine
oder
Limette oder die gleiche Menge von einer Orange
1/2 TL 5-Gewürzpulver
3 EL Rohrrohrzucker

Arbeitsmaterial

1 flache Marinierschale, nicht aus Metall
oder ein Frischhaltebeutel mit Verschluss
1 Wok mit Deckel
1 Kuchengitter aus Metall
Alufolie

Zubereitung



Ingwer schälen, raspeln und mit der Sojasoße vermischen. Werden mehr Keulen zubereitet, entsprechend mehr Sojasoße und Ingwer verwenden. Hähnchenkeulen mindestens 4 Stunden in der Soße zugedeckt im Kühlschrank marinieren, ab und zu wenden. KEIN Metallgefäß benutzen.

Kuchengitter in den Wok legen und bis kurz darunter heißes Wasser einfüllen, marinierte Hähnchenkeulen auf den Rost legen und das Wasser zum Kochen bringen, die Temperatur herunterschalten, den Deckel gut schließen und die Hähnchenteile etwa 15 - 20 Min. dämpfen (das Wasser sollte leicht köcheln). Den Herd ausschalten und die Hähnchenkeulen nochmals 20 Min. im Wok bei geschlossenem Deckel ruhen lassen.

Das Fleisch auf ein Küchenpapier legen und Wok und Kuchengitter reinigen. Sternanis und Zitruschale in kleine Stücke zerstoßen, mit dem 5-Gewürzpulver und dem Zucker vermischen.

2 - 3 Schichten Alufolie auf den Wokboden legen (glänzende Seite nach oben). Die Gewürz-Zucker-Mischung auf der Alufolie verteilen, Kuchengitter reinlegen, Fleisch auf dem Gitter verteilen.

Bei mittlerer Hitze und ohne Deckel die Mischung zum Räuchern bringen, dann die Hitze auf kleinste Stufe stellen und den Wok gut mit dem Deckel verschließen. 20 Min. räuchern lassen. Den Wok erst etwas abkühlen lassen, bevor man den Deckel öffnet.