Geschmortes Hühnchen mit Kastanien

Schade, dass Bilder nicht duften können.... Deshalb das Rezept für geschmortes Hühnchen mit Kastanien, Ingwer und Pilzen am besten gleich selbst zubereiten und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,2 h

Zutaten

1.5 kg	Hühnerfleisch
5 EL	Sojasauce
1.5 EL	Olivenöl
6 Scheiben	Ingwer
250 g	Kastanien
10 Stk.	Shiitake Pilze
50 ml	Sherry
2 EL	Honig
1 Stk.	Sternanis
250 ml	Shiitake Pilze (Einweichflüssigkeit)

Zubereitung

1. Für das geschmorte Hühnchen mit Kastanien die getrockneten Pilze bereits am Vorabend in der dreifachen Menge kaltem Wasser im Kühlschrank einweichen. Als Einweichgefäß kein Metall verwenden, die Pilze nehmen sonst den Geschmack an. Wenn es schneller gehen muss, kann man die Pilze auch eine halbe Stunde vor der Zubereitung in warmem Wasser einweichen.

2. Die Hühnchenteile nach Belieben zerkleinern. Die Stücke rundum mit Sojasauce einpinseln. Den Boden einer flachen Schüssel ebenfalls mit Sojasauce einstreichen und das Fleisch mindestens 15 Minuten darin marinieren.

3. In der Zwischenzeit Schalotten und Ingwer schälen und klein schneiden. Ein wenig Olivenöl in einem großen Bräter erhitzen, Ingwer und Schalotten darin einige Minuten anrösten.

Anschließend die Hähnchenteile im Bräter verteilen und goldbraun anbraten. Nach einigen Minuten wenden und auch auf dieser Seite goldbraun anbraten. Hühnchenteile aus dem Bräter heben und auf einen Teller setzen.

4. Die eingeweichten Pilze samt Quellwasser in den Bräter geben. Restliche Sojasauce, Sherry, Honig und Sternanis ebenfalls zufügen und die Sauce gut durchrühren. Die Hühnchenstücke wieder zugeben, zum Kochen bringen und abgedeckt rund 20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Dann die Kastanien zufügen und weitere 20 Minuten garen lassen.

Tipp

Das geschmorte Hühnchen mit Kastanien mit gedünstetem Gemüse oder Salat servieren.