Hähnchen mit verschiedenen Pilzen
Gu lei he jī tui

Hähnchen mit verschiedenen Pilzen, auch bekannt als »Gu lei he jī tui«, ist ein köstliches Gericht, das durch die Kombination von zartem Hähnchenfleisch und einer Vielzahl von Pilzen besticht. Die Pilze verleihen dem Gericht eine erdige und umami-reiche Note, während das Hähnchen saftig und zart bleibt.
Je nach verwendeten Pilzsorten kann der Geschmack variieren. Champignons sind mild und leicht nussig, während Shiitake-Pilze einen intensiveren, fast rauchigen Geschmack haben. Kräuterseitlinge und Pfifferlinge bringen eine leicht süßliche und pfeffrige Note ins Spiel.
Insgesamt ergibt sich ein harmonisches und aromatisches Gericht, das durch die Kombination von Pilzen und Hähnchen eine wunderbare Tiefe und Komplexität im Geschmack bietet.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 10 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
25 g Winterpilze / Shiitake getrocknet
150 g Champignons
150 g Hühnchenfleisch von der Keule
80 g Schweinenacken
1 Liter Öl zum Frittieren
15 g Lauch

Für die Marinade
1 EL Eiweiß
2 TL Kartoffelmehl
1 EL Öl
1 EL Sojasauce

Zum Braten
1 Zehen(n) Knoblauch
5 EL Öl

Für die Sauce
4 EL Austernsauce
1 TL Salz
1 EL Sambal Oelek
1 EL Sojasauce

Zum Binden
1 TL Kartoffelmehl
200 ml Hühnerbrühe

Vorbereitung
Die Blumenpilze in heißem Wasser 10 Minuten einweichen, abtropfen, entstielen und halbieren.

© 2026 coquina.de

Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Alle Pilze zusammen kurz blanchieren und abtropfen. Das Hähnchen sowie das Schweinefleisch in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit allen Gewürzen für die Marinade vermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Alle Zutaten für die Sauce in einer Schale mischen. Den Knoblauch hacken und das Kartoffelmehl mit Hühnerbrühe vermischen.

Zubereitung

Eine heiße Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken. Das Frittieröl in der vorbereiteten Pfanne erhitzen. Das Fleisch nochmals mit der Marinade durchmischen und unter Rühren 1 bis 2 Minuten frittieren, auf einem Sieb abtropfen und das Öl in das Vorratsgefäß zurückgießen. In der heißen Pfanne das Öl zum Braten erhitzen. Den Knoblauch kurz anbraten, die Pilze zugeben und 1 Minute braten. Die Gewürzmischung für die Sauce einrühren, das Fleisch dazugeben, gut durchmischen und erhitzen. Mit dem Kartoffelmehl, in Brühe angerührt, binden. Zum Schluss den Lauch unterheben und heiß servieren.

© 2026 coquina.de