Gedämpftes Huhn mit Schinken
Huo tui zheng jī

Dieses Gericht aus Beijing (Peking) wird in einem besonderen Kochgeschirr, dem Chi-Go-Topf zubereitet.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

750 g Hähnchenbrustfilet
5 EL Ketjap manis
1 EL Sojaöl
1 Msp Salz
1 Msp Pfeffer weiß, gemahlen
1 ½ EL Kartoffelmehl
50 g Schinken

Für die Sauce

150 ml Hühnerbrühe
1 ½ EL Kartoffelmehl
3 EL Ketjap manis
1 TL Zucker

Vorbereitung

Das Hähnchenbrustfilet in feine Streifen schneiden und mit der Sojasauce, dem Öl, dem Salz, dem Pfeffer und dem Kartoffelmehl mischen. Den Schinken in feine Streifen schneiden.

Zubereitung

Das Hähnchenfleisch in den Chi-Go-Topf geben, den Schinken darüberstreuen und das Ganze etwa 20 Minuten über Wasserdampf garen. In der Zwischenzeit für die Sauce die Brühe in einem Topf erhitzen. Das Kartoffelmehl mit der Sojasauce und dem Zucker verrühren, dann in die heiße Brühe geben und diese einmal aufkochen lassen. Das gedämpfte Fleisch im ChiGo-Topf mit einer Gabel etwas auflockern, mit der Sauce übergießen und sofort im Chi-Go-Topf servieren.

Chi-Go-Topf

Der Chi-Go-Topf, nach seiner Herkunftsregion auch Yunann-Topf genannt, ist ein rundes Tongefäß mit Deckel. Sein Boden ist in der Mitte zu einem Kamin geformt, der an der Spitze geöffnet ist. Setzt man den Chi-GoTopf auf einen Topf mit kochendem Wasser, wird der heiße Dampf durch diesen Kamin in den Topf gelenkt. Auf diese Weise garen die dort eingelegten Lebensmittel ohne zusätzliches Fett besonders schonend, und die zugesetzten Gewürze können ihr Aroma intensiv entfalten. Die so entstandenen Gerichte serviert man in aller Regel direkt im Topf. Um größere Mengen zu garen, lassen sich mehrere Chi-Go-Töpfe wie die Dämpfkörbe übereinandersetzen.

© 2026 coquina.de