

Das Cola-Huhn



Mit dem Cola-Huhn habe ich schon verschiedenste Reaktionen erlebt, von „IIIIH! Bist Du pervers?“ bis hin zu „BOAH IS DATT LECKER!!! MEHR DAVON!“. Entdeckt habe ich das Rezept mal beim Langeweile-TV-zappen. Dort gab es bei Kabel 1 einen Koch der verrückte Rezepte aus dem Internet nachkocht. Auch er bekam solche Reaktionen. Das reizte mich. Und so machte ich mich auf die Suche nach einem Rezept dazu. Ich habe es schon häufiger gekocht und immer weiter verfeinert. Hier nun das Rezept:

Die Zutaten (für 4 zarte Esser oder 2 echte Kerle):

- 1 Suppenhuhn oder Poularde (alternativ habe ich auch schon 1 Kg Puten- oder Hähnchenbrust genommen, man erspart sich das Abpulen des Fleisches)
- 1 Ingwerknolle, etwa daumengroß
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Tasse japanische Sojasauce
- 1 Liter Cola
- 2 Stangen Lauch
- 1 Basmati-Reis
- 2 frische rote Chilischoten (Man kann die aber auch weglassen, je nach Belieben)
- Saucenbinder (z.B. Mondamin f. dunkle Saucen) Pfeffer, Salz

Und los geht es! Das Huhn (oder eben Puten-/Hähnchenbrust) in einen großen Topf geben. Wenn man die Fleischvariante wählt sollte man möglichst große Stücke einlegen, das Fleisch wird sonst zu schnell zäh. Dazu den Ingwer und die Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten. Ebenso eine Kaffeetasse (keinen Becher, das ist zuviel!) voll japanischer Sojasauce (die

salzige passt am besten dazu) und einen Liter Cola. Auch hier gilt: bitte Coca Cola und auch auf keinen Fall Cola Light oder koffeinfreie. Die können nämlich nicht karamellisieren und es schmeckt wie Knüppel auf Kopp. Dann den Herd anschalten und das Huhn zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen die Hitze runterschalten bis es nur noch köchelt. Bitte nur mit geringer Hitze, das Huhn zerfällt sonst und wir brauchen am Ende schöne, fleischige Stücken.



(ernstgemeinte Anmerkung: Lasst Euch jetzt bitte nicht vom Aussehen oder Geruch des Gebräus abschrecken, habt keine Angst, das wird schon noch! Ich dachte beim ersten mal „na toll, das kannste wegkippen...“)

Als nächstes kümmern wir uns um den Lauch, die Chilischoten und den Reis. Den Lauch putzen und in Scheiben schneiden. Als Reissorte empfehle ich Euch Basmatireis aus dem Himalaya. Der ist nicht klebend, hat Biss, duftet toll und hat einen leckeren Eigengeschmack. Die Chilischoten ganz klein schneiden und unbedingt danach die Hände waschen! Wenn man sich danach nämlich unbewusst an die Augen fasst ist Holland in Not!

Ungefähr 20 Minuten bevor das Huhn fertig gekocht ist (also nach 25 Minuten Kochzeit ;o) fangt ihr an den Lauch in einem Topf mit Wasser zu kochen bis er eine glasige Haut bekommt. Dann mit kaltem Wasser abschrecken, so bleibt er schön knackig grün.

Für den Reis empfehle ich ein Verhältnis 1:3 mit Wasser. Ich nehme immer 3 Kaffeebecher voll lauwarmes Wasser und einen Becher voll Reis. Das langt eigentlich immer. Das Wasser salzen, den Reis rein und 8- 10 Minuten aufkochen. Dann das Wasser abgießen, einen Teelöffel voll Butter in den Reistopf mit rein, umrühren, Deckel drauf und weitere 10 Minuten neben der Herdplatte ziehen lassen. (Nehmt ihr eine andere Reissorte gelten evtl. andere Zeiten und Mengen)

Inzwischen sollte das Huhn auch fertig gekocht sein. Das Huhn

bzw. das Fleisch aus dem Topf nehmen und ein wenig abkühlen lassen (sonst verbrüht man sich die Pfoten bei der weiteren Bearbeitung). Die Sauce durch ein Sieb gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack mit den feingehackten Chilis schärfen. Danach mit dem Saucenbinder andicken.

Nun das Hähnchen von den Knochen lösen bzw. das Fleisch klein würfeln und zusammen mit den Lauchringen in die Cola-Ingwersauce geben.



Zu guter Letzt mit dem Reis auf einem Teller anrichten. Guten Appetit!

Ich kann es Euch echt nur empfehlen das mal auszuprobieren, es ist eine echt irre leckere Geschmackserfahrung. Und keine Angst, die Cola dominiert nicht im Geschmack. Meine Familie jedenfalls ist begeistert!