

## Asiatisches Stubenküken

Die berühmten Stubenküken sind ein Klassiker. Die jungen Hühnchen nennt man so, weil man sie früher tatsächlich in der Stube, in der Nähe des warmen Kamins aufgezogen hat. Heute versteht man darunter einfach junge Hühnchen von rund 450 Gramm. Sie sind besonders zart und wohlschmeckend. Natürlich kommen solche Spezialitäten nicht aus der Massentierhaltung. Man muss sie beim Geflügelhändler bestellen, meist werden sie aus Frankreich importiert. Sie sind ganz einfach zuzubereiten, denn sie brauchen weder aufwendige Würze noch beanspruchen sie viel Mühe.

### Zutaten für vier bis fünf Personen:

3 Stubenküken (à 450 g), Salz, Pfeffer, Saft und Schale 1 Zitrone, 250 g Möhren, 1-2 Lauchstangen, 1 Zwiebel, 3-4 Knoblauchzehen, 150 g Langkornreis, 1 daumendickes Stück Ingwer, 2-3 Chilischoten, 1-2 Zitronengraskolben, 2 Sternanis, 2 Nelken, je 6 Kardomomkapseln und Pimentbeeren, je 1 EL Koriander und Pfefferkörner, 2-3 EL thailändische Fischsoße, Salz, 1 TL Zucker

### Zubereitung:

Die Stubenküken innen und außen mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft einreiben. Das Gemüse putzen. Für die Füllung jeweils zwei Esslöffel linsengroße Würfel zurechtschneiden. Mit dem Reis mischen. Auch winzig fein gewürfelten Ingwer, Chili ohne Samen und Zitronengras untermischen und in den Kükenbauch füllen.

Die Küken in einen ausreichend großen Topf setzen. Das in große Stücke geschnittene restliche Gemüse und die restlichen Halme vom Zitronengras daneben verteilen – ebenso alle Gewürze. Soviel Wasser angießen, dass die Küken mit der Brust noch heraus schauen. Langsam zum Kochen bringen. Fischsoße, Zucker und Salz hinzufügen. Sobald der dicke Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, wieder weniger wird, die Hitze herunterschalten. Auf kleinem Feuer die Hühnchen leise eine gute Stunde simmern lassen.

### Servieren:

Die Hühnchen herausheben. Mit einem großen Messer oder mit der Geflügelschere längs halbieren. Eventuell auch noch jede Hälfte schräg in zwei Stücke schneiden. Der Reis aus dem Inneren, jetzt schön aufgequollen und duftend, ist die Beilage. Außerdem das Gemüse aus dem Sud dazu reichen. Den durch ein Sieb gefilterten Sud in einer Suppentasse getrennt servieren.