

# Gebratenes Poulet mit fünf Gewürzen

aus China

1 Poulet (ca. 1.2 kg)  
1/4 Tasse dunkle Sojasauce  
2 EL Öl  
1½ TL Fünfgewürzpulver  
2 Knoblizehen, feingehackt  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
etwas Pfeffer

Das Poulet dem Rücken entlang aufschneiden und umdrehen, so dass die Haut oben ist. Mit den Handflächen das Poulet so flach wie möglich drücken.

Alle Zutaten für die Marinade in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Marinade über das Poulet giessen und mit einem Löffel gut einreiben, damit sie in die Haut des Poulets eindringen kann. Einige Stunden marinieren, dabei 2-3mal bestreichen.

Das marinierte Poulet mit der Haut nach unten auf ein Blech legen.

Restliche Marinade beiseite stellen. Bei mittlerer Hitze (180°) 20 Minuten im Ofen braten. Das Poulet umdrehen und mit der Marinade bestreichen. Wieder in den Ofen schieben und so lange braten, bis die Haut überall goldbraun ist.

Poulet aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in Stücke zerlegen.