

# Dakjijim – Hendl nach koreanischer Art

Gesamtzeit **50 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **35 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für das Gericht:

<b>45 ml</b>	Pflanzenöl
<b>1,2 kg</b>	Hühnerschenkel, ohne Knochen, in Stücken (ca. 2 x 2 cm)
<b>30 g</b>	Knoblauch (6 Zehen), fein gehackt
<b>200 g</b>	Zwiebel, in dünnen Scheiben
<b>400 g</b>	Karotte, in Würfeln (ca. 2 x 2 cm)
<b>800 g</b>	Kartoffeln, geschält, in Würfeln (ca. 2 x 2 cm)
<b>3 g</b>	Chilischote, rote, getrocknet
<b>600 ml</b>	Hühner- oder Gemüsesuppe
<b>200 ml</b>	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
<b>200 ml</b>	Austernsauce
<b>60 g</b>	Zucker, braun
<b>30 ml</b>	Kikkoman Sesamöl
<b>Zum Garnieren:</b>	
<b>50 g</b>	Sesam, weiß, geröstet
<b>100 g</b>	Frühlingszwiebel, in feinen Streifen

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Öl in einem großen Wok oder Topf erhitzen und Hähnchenstücke 5–6 Minuten goldbraun anbraten. Dabei gelegentlich schwenken.

### Schritt 2

Knoblauch, Zwiebel, Karotte, Kartoffeln und Chili hinzufügen. Etwa weitere 3 Minuten anbraten.

### Schritt 3

Suppe, Kikkoman Sojasauce, Austernsauce, und Zucker hinzufügen. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 30–35 Minuten köcheln lassen, bis das Hühnerfleisch zart und das Gemüse gar ist und die Sauce eindickt.

### Schritt 4

Kikkoman Sesamöl unterrühren, gut vermischen und mit Sesam und Frühlingszwiebel bestreut servieren.