

# Koreanisches Brathendl mit Kimchi-Sauce

Gesamtzeit **45 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für das Hähnchen:

- 1 kg** Hühnerschenkel, ohne Knochen und Haut, in mittelgroßen Stücken
- 200 g** Maismehl
- 100 g** Weizenmehl
- 5 g** Ingwer, gemahlen
- 5 g** Pfeffer, gemahlen
- 5** Eier, verquirlt
- 1 l** Frittieröl
- 500 ml** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
- 150 g** Honig
- 25 g** Knoblauch (5 Zehen), fein gehackt

### Als Beilage:

- 1 kg** Tteokbokki-Reiskuchen, gekocht

### Zum Garnieren:

- 50 g** Sesam, weiß, geröstet
- Frühlingszwiebel, in feinen Ringen

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Hühnerfleisch in einer Mischung aus Maismehl, Weizenmehl, Ingwer und Pfeffer wenden. In Ei tauchen und erneut in der Mehlmischung wenden, damit eine knusprige Panade entsteht.

### Schritt 2

Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Topf auf 175 °C erhitzen. Die Hühnerstücke 5–6 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Öl erneut auf 175 °C erhitzen und das Hühnerfleisch weitere 4–5 Minuten braten, bis es eine perfekte knusprige Kruste hat.

### Schritt 3

In einer weiteren Pfanne Kikkoman Chilisauce Kimchi mit Honig und Knoblauch erhitzen. Leicht köcheln lassen, dann die Hühnerstücke hinzufügen und gründlich in der heißen Sauce wenden, bis sie gleichmäßig glasiert sind.

### Schritt 4

Mit warmen Tteokbokki servieren und mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen.