KIKKOMAN

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 dieHühnerstücke 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.