

# Backendl mit Rotkraut-Apfel-Salat und Zitronen-Mayonnaise

Gesamtzeit **135 Min.** 45 Min. Vorbereitungszeit 90 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**6.812,8 kJ / 1.628,3 kcal**

Fett: **128,1 g** Eiweiß: **57,1 g**  
Kohlenhydrate: **57,1 g**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

### Für den Rotkraut-Apfel-Salat

- 1** kleiner Kopf Rotkraut
- 2** Äpfel  
Saft und Abrieb von 1 Orange
- 3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
- 2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl
- 20 g** Petersilie

### Zur Vorbereitung der Hühnerkeulen

- 80 ml** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
- 4** Hühnerkeulen

### Für die Panier

- 100 g** Semmelbrösel
- 60 g** Kürbiskerne, grob gehackt
- 2** Eier
- 100 g** Mehl
- 200 ml** Öl zum Braten

### Für die Zitronen-Mayonnaise

- 1** Eigelb
- 1 TL** Dijon-Senf
- 1 EL** Zitronensaft
- 1 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
- 250 ml** Sonnenblumenöl

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**1** kleiner Kopf Rotkraut - **2** Äpfel - Saft und Abrieb von 1 Orange - **3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **20 g** Petersilie

Das Rotkraut und die Äpfel waschen, trocknen und fein hobeln. Die Petersilie schneiden und klein hacken. Das Ganze mit dem Orangensaft, Sesamöl und Kikkoman Sojasauce ca. 1 Stunde marinieren. Die Petersilie am Ende hinzufügen.

### Schritt 2

**80 ml** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **4** Hühnerkeulen

Die Kikkoman Sojasauce in einer Spritze aufziehen. Die Hühnerkeulen gleichmäßig mit der Kikkoman Sojasauce spritzen und für 40 Minuten ruhen lassen.

### Schritt 3

**100 g** Semmelbrösel - **60 g** Kürbiskerne, grob gehackt - **2** Eier - **100 g** Mehl zum Panieren - **200 ml** Öl zum Braten

Semmelbrösel und Kürbiskerne mischen und die Eier verquirlen. Beides und das Mehl in drei kleinen Schüsseln bereitstellen. Nun die Hühnerkeulen erst in Mehl wälzen, dann durch das Ei ziehen und anschließend mit dem Semmelbrösel-Gemisch panieren. Danach im ca. 160 °C heißen Öl vorsichtig in einer Pfanne goldbraun ausbacken. Schließlich im Ofen bei 160 °C Ober- und Unterhitze ca. 15 bis 25 Minuten backen.

### Schritt 4

**1** Eigelb - **1 TL** Dijon-Senf - **1 EL** Zitronensaft - **1 EL**

Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - 250 ml

Sonnenblumenöl

Eigelb, Senf, Zitronensaft und die Kikkoman Sojasauce in ein hohes Mixgefäß geben und mit einem Stabmixer durchmischen. Während des Mixens das Öl langsam hinzufügen, bis eine cremige Masse entsteht.

### **Schritt 5**

Die Backhendl-Keulen, den Rotkraut-Apfel-Salat und die Zitronenmayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.