

Backendl mit Rotkraut-Apfel-Salat und Zitronen-Mayonnaise

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

Nährwertangaben (pro Portion):
6812.81 kJ / 1628.3 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 gebraute 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.