KIKKOMAN

Backhendl 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 gebraute Sojasauce
2 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
20 g	Petersilie

Zur Vorbereitung der Hühnerkeulen

80 ml	Kikkoman natürlich gebraute 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 gebraute Sojasauce
250 ml	Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 kleiner Kopf Rotkraut - **2** Äpfel - Saft und Abrieb von 1 Orange - **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute 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 gebraute 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 durchmixen. 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.