KIKKOMAN

Geschmorte Hühnerkeule mit Kikkoman natürlich gebrauter Sojasauce

Gesamtzeit **75 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **60 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

4	Hühneroberkeulen und 4 Hühnerkeulen (mit Haut und Knochen)
	Salz
1 EL	Pflanzenöl
100 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Gochujang (koreanische Chilipaste)
1 EL	Honig
2 EL	Reisessig
2 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
6	Knoblauchzehen, in Scheiben
1	Stück Ingwer (ca. 4 cm), gerieben
1 Handvoll	Shiitake Pilze
1	Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
500 ml	Wasser
1 EL	geröstete Sesamsamen, schwarz und weiß
	Frischer Koriander (zum Garnieren, optional)

Beilangenvorschlag:

Gedämpfter Pak-Choi
Reis

ZUBEREITUNG

Schritt 1

4 Hühneroberkeulen und 4 Hühnerkeulen (mit Haut und Knochen) - Salz - **1 EL** Pflanzenöl
Die Hühnerteile abwaschen und trocken tupfen. Von beiden Seiten etwas salzen. Die Hühnerkeulen mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit dem Pflanzenöl bei mittlerer Hitze für 5 Minuten goldbraun anbraten, dann wenden und weitere 3 Minuten braten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Schritt 2

100 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 EL** Gochujang (koreanische Chilipaste) - **1 EL** Honig - **2 EL** Reisessig - **2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **6** Knoblauchzehen, in Scheiben - **1** Stück Ingwer (ca. 4 cm), gerieben - **1 Handvoll** Shiitake Pilze - **1** Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
Knoblauch, Shiitake, Frühlingszwiebel und Ingwer in derselben heißen Pfanne, im Hühnerfett, bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Dann die Kikkoman Sojasauce und alle anderen flüssigen Zutaten miteinander vermischen und in die Pfanne leeren. 1-2 Minuten leicht köcheln lassen und dabei rühren.

Schritt 3

500 ml Wasser
Die angebratenen Hühnerkeulen zurück in die Pfanne geben. Mit dem Wasser aufgießen, sodass die Hühnerteile zu etwa ¾ bedeckt sind. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten schmoren lassen.

Schritt 4

Nach der Garzeit den Deckel abnehmen und die Sauce bei mittlerer Hitze leicht einkochen lassen, sodass sie dickflüssig wird und die Hühnerteile schön glasiert sind.

Schritt 5

Die geschmorten Hühnerkeulen mit der Sauce beträufeln. Sesamsamen kurz ohne Öl anbraten. Damit, und optional mit frischen Koriander, dann die Hühnerkeulen garnieren.