

Hendl-Karaage nach koreanischer Art

Gesamtzeit **25 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit 5 Min. Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
4.474 kJ / 1.071 kcal

Fett: **63,5 g** Eiweiß: **50,5 g**
Kohlenhydrate: **66,7 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

500 g	Hüfterschenkel, ohne Knochen
50 g	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
50 g	Sake (Reiswein)
1	Knoblauchzehe, in Scheiben
100 g	Kartoffelstärke
100 g	Weizenmehl
750 ml	Pflanzenöl
100 g	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art</u>
0,5 TL	Sesam
30 g	Frühlingszwiebel, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

500 g Hüfterschenkel, ohne Knochen - **50 g** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **50 g** Sake (Reiswein) - **1** Knoblauchzehe, in Scheiben Hüfterschenkel in etwa 50 g schwere Stücke teilen und in eine Schüssel geben. Kikkoman Sojasauce und Sake sowie Knoblauch hinzufügen. Gut vermischen und marinieren lassen.

Schritt 2

100 g Kartoffelstärke - **100 g** Weizenmehl Kartoffelstärke und Weizenmehl vermischen und die Hühnerstücke gründlich darin wenden.

Schritt 3

750 ml Pflanzenöl Öl auf 170 °C erhitzen und das Hühnerfleisch ca. 3 Minuten frittieren. Herausnehmen und ca. 3 Minuten ruhen lassen.

Schritt 4

Die Öltemperatur auf 180 °C erhöhen und das Hühnerfleisch erneut ca. 1 Minute frittieren, bis es goldbraun und knusprig ist.

Schritt 5

100 g Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art - **0,5 TL** Sesam - **30 g** Frühlingszwiebel, gehackt Die frisch frittierten Hühnerstücke mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art vermengen, bis sie gut überzogen sind. Mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen und sofort servieren.

