KOREAN BBQ CHICKEN / FRITTIERTE HÄHNCHENSCHENKEL

Diese Hähnchenkeulen sind im koreanischen Stil frittiert. Die Schenkel werden mariniert, mit einer Panade ummantelt und dann in heißem Fett ausgebacken. Mit einer leckeren selbstgemachten Soße und frischem Koriander und Frühlingszwiebeln sind die Drumsticks ein leckerer Snack oder auch eine Vorspeise.

Zubereitungszeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 6

MARINADE

Verrühre alle Zutaten miteinander und massiere die Hähnchenschenkel mit der Marinade ein, nutze dazu Handschuhe. Lasse sie Schenkel dann etwa 30 Minuten durchziehen.

Du kannst statt Schenkeln auch ausgelöstes Hühnerfleisch, z. B. aus der Keule, verwenden und in Stücke schneiden.

SOSSE

Schäle und presse die Knoblauchzehen und hacke die Ingwer fein. Verrühre alle Zutaten in einem Topf, lasse die Soße unter Rühren aufkochen. Stelle sie bis zum Servieren zur Seite.

Nach Belieben kannst du die Soße während dem Kochen noch mit etwas Stärkewasser andicken.

FRITTIEREN

Gib das Sonnenblumenöl in eine große Pfanne und erhitze es. Vermische die Zutaten für die Panade in einer großen Schüssel. Lasse die marinierten Hähnchenschenkel abtropfen und wälze sie in der Panade-Mischung. Klopfe sie etwas ab und frittiere die Schenkel im heißen Fett für etwa 2-3 Minuten. Lasse sie auf einem Küchentuch kurz abtropfen und frittiere sie anschließend ein zweites Mal, bis sie gold gelb sind.

SERVIEREN

Hacke den Koriander grob und schneide die Frühlingszwiebel in feine Ringe. Gib die Hähnchenschenkel in eine große Schüssel, gib etwas Soße darüber und schwenke sie, bis sie vollständig ummantelt sind. Streue zum Servieren den Koriander, die Frühlingszwiebeln und den Sesam darüber. Viel Spaß beim Nachmachen!

MARINADE:

- [ ] **1 EL** Backpulver
- [ ] **1 EL** Reisessig
- [ ] **1 TL** Knoblauchpulver
- [ ] **5 EL** Sojasoße
- [ ] **6** Hähnchenschenkel

SOSSE:

- [ ] **2** Knoblauchzehen
- [ ] **1 EL** Ingwer
- [ ] **60 ml** Sojasoße
- [ ] **½** Zitrone (Saft)
- [ ] **2 EL** Reisessig
- [ ] **2 EL** Sesamöl
- [ ] **30 g** Chilipaste
- [ ] **20 g** brauner Zucker
- [ ] **2 EL** Honig
- [ ] **1 TL** Worcestershiresauce

ZUM FRITTIEREN:

- [ ] **1.5 l** Sonnenblumenöl

PANADE:

- [ ] **150 g** Mehl
- [ ] **100 g** Speisestärke
- [ ] **¼ TL** Knoblauchpulver
- [ ] **10 g** Salz

ZUM SERVIEREN:

KOREAN BBQ CHICKEN / FRITTIERTE HÄHNCHENSCHENKEL

- [ ] **2 EL** Koriander
- [ ] **1** Frühlingszwiebel
- [ ] **2 EL** Sesam (hell, geröstet)