KIKKOMAN

Koreanisches Brathähnchen mit Kimchi-Sauce

Gesamtzeit **45 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Hähnchen:

1 kg	Hähnchenschenkel, ohne Knochen und Haut, in mittelgroßen Stücken
200 g	Maismehl
100 g	Weizenmehl
5 g	Ingwer, gemahlen
5 g	Pfeffer, gemahlen
5	Eier, verquirlt
1 l	Frittieröl
500 ml	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
150 g	Honig
25 g	Knoblauch (5 Zehen), fein gehackt

Als Beilage:

1 kg	Tteokbokki-Reiskuchen, gekocht

Zum Garnieren:

50 g	Sesam, weiß, geröstet
	Frühlingszwiebel, in feinen Ringen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Hähnchenfleisch in einer Mischung aus Maismehl, Weizenmehl, Ingwer und Pfeffer wenden. In Ei tauchen und erneut in der Mehlmischung wenden, damit eine knusprige Panade entsteht.

Schritt 2

Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Topf auf 175 °C erhitzen. Die Hähnchenstücke 5–6 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Öl erneut auf 175 °C erhitzen und das Hähnchenfleisch weitere 4–5 Minuten braten, bis es eine perfekte knusprige Kruste hat.

Schritt 3

In einer weiteren Pfanne Kikkoman Chilisauce Kimchi mit Honig und Knoblauch erhitzen. Leicht köcheln lassen, dann die Hähnchenstücke hinzufügen und gründlich in der heißen Sauce wenden, bis sie gleichmäßig glasiert sind.

Schritt 4

Mit warmen Tteokbokki servieren und mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen.