

Würziges Hähnchen-Popcorn

Gesamtzeit **90 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Hähnchen:

2,5 kg Hähnchenbrustfilet

500 ml Kikkoman Teriyaki Marinade

5 Knoblauch, gehackt

2 EL Tomatenmark

200 ml Reiswein

1 TL Fünf-Gewürze-Pulver

Panade:

500 g Kartoffelstärke

2 l Speiseöl zum Frittieren

250 g Eiweiß

300 g Semmelbrösel

Gewürze:

1 TL Szechuanpfeffer

1 TL schwarzer Pfeffer

4 TL Salz

1 TL Fünf-Gewürze-Pulver

2 TL Paprikapulver,
rosenscharf

1 EL weißer Sesam

1 EL schwarzer Sesam

100 g Thai-Basilikum

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Hähnchen: Hähnchen in Stücke schneiden und mit Knoblauch, Fünf-Gewürze-Pulver, Kikkoman Teriyaki Marinade, Tomatenmark und Reiswein in einer Schüssel gut vermengen. Mindestens 1 Stunde marinieren.

Panade und Gewürze: Die Gewürze trocken rösten und anschließend zu Pulver mahlen oder im Mörser zerstoßen. Thai-Basilikum klein-zupfen. Hähnchen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Eiweiß und Stärke zum Fleisch geben und gründlich vermischen, anschließend panieren und goldbraun frittieren. Basilikumblätter ebenfalls knusprig frittieren.

Servieren: Hähnchen mit Gewürzmischung und Basilikum bestreuen.