KIKKOMAN

Knuspriges koreanisches Brathähnchen

Gesamtzeit **40 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

3 Portion(en)

750 g	Chicken Wings
2 Prisen	Pfeffer, frisch gemahlen
3 EL	Ingwer, fein gehackt
150 g	Maisstärke
2 TL	Backpulver
1,5 l	Pflanzenöl zum Frittieren
2	rote Chilischoten, in dünnen Ringen
3 EL	Apfelessig
225 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art
1 EL	Sesam, geröstet

ZUBEREITUNG

Schritt 1

750 g Chicken Wings - **2 Prisen** Pfeffer, frisch gemahlen - **3 EL** Ingwer, fein gehackt - **150 g** Maisstärke - **2 TL** Backpulver
Hähnchen mit Ingwer und Pfeffer würzen. Maisstärke und Backpulver vermischen, die Hähnchenstücke darin wenden und überschüssige Stärke abklopfen.

Schritt 2

1,5 l Pflanzenöl zum Frittieren
Öl in einem großen Wok auf 175 °C erhitzen. Das Hähnchen darin ca. 10 Minuten frittieren, bis es hell goldbraun ist. Herausnehmen, abtropfen lassen und 10–15 Minuten ruhen lassen.

Schritt 3

Das Öl erneut auf 175 °C erhitzen und das Hähnchen ein zweites Mal 10–12 Minuten frittieren, bis es tief goldbraun und sehr knusprig ist.

Schritt 4

2 rote Chilischoten, in dünnen Ringen - **3 EL** Apfelessig - **225 ml** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art - **1 EL** Sesam, geröstet
In einer großen Pfanne Chili-Ringe zusammen mit Apfelessig und Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style erhitzen, aufkochen lassen und anschließend vom Herd nehmen. Das Hähnchen hinzufügen und gut schwenken, bis es gleichmäßig mit der Sauce überzogen ist. Mit Sesam bestreuen und heiß servieren.