

Dakjjim – Poulet koreanische Art

Gesamtzeit **50 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **35 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Gericht:

45 ml	Pflanzenöl
1.2 kg	Pouletschenkel, ohne Knochen, in Stücken (ca. 2 x 2 cm)
30 g	Knoblauch (6 Zehen), fein gehackt
200 g	Zwiebeln, in dünnen Scheiben
400 g	Karotten, in Würfeln (ca. 2 x 2 cm)
800 g	Kartoffeln, geschält, in Würfeln (ca. 2 x 2 cm)
3 g	Chilischote, rot, getrocknet
600 ml	Hühner- oder Gemüsebouillon
200 ml	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
200 ml	Austernsauce
60 g	Zucker, braun
30 ml	Kikkoman geröstetes Sesamöl

Zum Garnieren:

50 g	Sesam, weiss, geröstet
100 g	Frühlingszwiebeln, in feinen Streifen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Öl in einem grossen Wok oder Topf erhitzen und Pouletstücke 5–6 Minuten goldbraun anbraten. Dabei gelegentlich schwenken.

Schritt 2

Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln und Chili hinzufügen. Etwa weitere 3 Minuten anbraten.

Schritt 3

Bouillon, Kikkoman Sojasauce, Austernsauce, und Zucker hinzufügen. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 30–35 Minuten köcheln lassen, bis das Pouletfleisch zart und das Gemüse gar ist und die Sauce eindickt.

Schritt 4

Kikkoman Sesamöl unterrühren, gut vermischen und mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreut servieren.