

Knuspriges Koreanisches Poulet mit Kimchi-Sauce

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

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Poulet:

- 1 kg** Pouletschenkel, 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
- Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Pouletfleisch 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 Pouletstücke 5–6 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Öl erneut auf 175 °C erhitzen und das Pouletfleisch weitere 4–5 Minuten braten, bis es eine perfekte knusprige Kruste hat.

Schritt 3

In einer weiteren Pfanne Kikkoman Kimchi Chilisauce mit Honig und Knoblauch erhitzen. Leicht köcheln lassen, dann die Pouletstücke 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.