KIKKOMAN

# Teriyaki-Wings mit Slaw und scharfen Kartoffeln

## ZUTATEN

**10 Portion(en)**

**Für die Wings:**

| | |
|---|---|
| **500 ml** | Buttermilch |
| **10 g** | Knoblauchpulver |
| **10 g** | Paprikapulver, scharf |
| **15 g** | Salz |
| **5 g** | Pfeffer, gemahlen |
| **3.5 kg** | Pouletflügel |
| **400 g** | Weizenmehl, Type 405 |
| **200 g** | Speisestärke |
| **2 l** | Pflanzenöl, zum Frittieren |
| **300 ml** | Kikkoman Wok Sauce Teriyaki |
| **10 ml** | Baergfeuer Chilisauce |

**Für den Slaw:**

| | |
|---|---|
| **200 g** | Rotkabis, in Streifen |
| **200 g** | Karotten, in Streifen |
| **200 g** | Fenchel, in Streifen |
| **200 g** | Stangensellerie, in Streifen |
| **100 g** | Äpfel, in Streifen |
| **15 g** | Salz |
| **30 g** | Zucker |
| **20 ml** | Sesamöl |
| **60 ml** | Zitronensaft |

**Für die Kartoffelecken:**

| | |
|---|---|
| **1.2 kg** | Frühlingskartoffeln, mit Schale, gewaschen und in Vierteln |
| **4 g** | Knoblauch, fein gerieben |
| **12 g** | Salz |
| **30 ml** | Pflanzenöl |
| **20 g** | Chiliflocken |
| | Meersalzflocken |

**Für den Dip:**

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

1. Buttermilch mit Gewürzen zu einer Marinade vermengen. Pouletflügel abspülen, trockentupfen und mindestens 1 Stunde darin ziehen lassen. Mehl und Stärke vermischen. Die Flügel aus der Marinade nehmen und in der Mehl-Stärke-Mischung wenden. Öl auf ca. 170 °C erhitzen und die Flügel darin nach und nach ca. 7 Minuten goldbraun backen. Das gebackene Poulet in einer Schüssel mit Kikkoman Wok Sauce Teriyaki und Baergfeuer Chilisauce durchschwenken.

**Schritt 2**

1. Für den Slaw Gemüse und Apfel in einer Schüssel vermengen. Salz und Zucker dazugeben und alles gut durchkneten. Mit Sesamöl und Zitrone vermischen und bis zum Servieren kaltstellen. Vor dem Servieren auf einem Sieb abtropfen lassen.

**Schritt 3**

1. Kartoffeln mit Knoblauch, Salz und Öl vermengen. Alles flach auf einem Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 25 Minuten kross backen. Mit Chili- und Meersalzflocken würzen.

**Schritt 4**

1. Alle Zutaten für den Dip miteinander verrühren und bis zum Anrichten

| | |
|---|---|
| **300 g** | Mayonnaise |
| **300 g** | griechisches Joghurt, 10 % Fett |
| **20 g** | Dill, gehackt |
| **20 g** | Kerbel, gehackt |
| **20 g** | Koriander, gehackt |
| **50 g** | Schalotten, in feinen Würfeln |
| | Salz |
| | Pfeffer |

beiseitestellen.

### Schritt 5

1. Pro Portion je 7 Wings (300 g) auf Teller geben und mit den Kartoffelecken, dem Slaw und dem Dip servieren.