KIKKOMAN

Knuspriges koreanisches Poulet

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
Poulet mit Ingwer und Pfeffer würzen. Maisstärke und Backpulver vermischen, die Pouletstücke darin wenden und überschüssige Stärke abklopfen.

Schritt 2

1.5 l Pflanzenöl zum Frittieren
Öl in einem grossen Wok auf 175 °C erhitzen. Das Poulet 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 Poulet 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 Poulet hinzufügen und gut schwenken, bis es gleichmässig mit der Sauce überzogen ist. Mit Sesam bestreuen und heiss servieren.